

## Wähenbuffet Kuchenteig von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

---

1.35 kg Mehl

---

2.7 TL Salz

---

540 g Butter    kalt, in Stücke schneiden

---

6.75 dl Wasser

Kuchenteig:

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
- Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
- Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.