

REZEPTIDEE

FRUCHTWÄHE



Teig (für eine Wähenform):

>> für ein Backblech bitte Menge verdoppeln! <<

- 150 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL STEVIALN-powder

Variation

- 130 g Mehl
- 20 g Kiwicha- oder Haferflocken

Grundrezept für den Guss:

- ca. 200 ml Halb- oder Vollrahm
- 1 oder 2 Eier
- 1 1/2 - 2 TL STEVIALN-powder (je nach Süßungsbedarf)

Zutaten in eine Schüssel geben, mischen und gut durchkneten
Der Teig darf nicht mehr an den Fingern kleben, sonst noch etwas Mehl dazu geben. Danach mind. 10 Min. im Kühlschrank kühl stellen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Früchte für den Belag vorbereiten z.B. Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Beeren...

danach den Teig auf Backpapier auswallen und in eine Wähenform geben bzw. aufs Backblech.

Damit die Früchte den Teig nicht durchweichen mit geriebenen Nüssen nach Wahl bestreuen Früchte auf dem Teig verteilen und den Guss darüber leeren:

je nach Geschmack und Art der Früchte kann dem Guss natürlich beliebig Zimt, Vanille, Rosinen etc. beigegeben werden! zu guter Letzt kann noch mit Mandelblättchen o.ä. dekoriert werden

Backen:

Ca. 20 Minuten bei 220°C.

claresol wünscht Ihnen viel Spass beim Backen und einen guten Apetit.