

Birnen-/Apfelwähe

Wähenblech 28 cm ø

Zutaten für 4 Personen:

1 Vollkornteig, ausgewallt, rund (270 g)/
500 g Birnen oder Äpfel/50 g gemahlene
Haselnüsse

Guss:

1 dl Milch/1 dl Halbrahm/2 Eier/
40 g Zucker/Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Teig mit Backpapier auf Blech geben, mit Gabel gut einstechen. Birnen/Äpfel schälen, in Schnitze schneiden. Nüsse auf Teigboden verteilen. Fruchtschnitze darauf lamellenartig anrichten. Für den Guss alles verrühren, über die Früchte gießen. Die Wähe im untersten Drittel bei 200°C 30–40 Min. backen.

