

Nidelwähe



Zubereitung

1. Milch, Ei, Salz, Öl, Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem elastischen Teig verkneten. 15 Minuten ruhen lassen. Teig auf wenig Mehl zu einem ca. 3 mm dicken Rechteck auswallen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Guss Rahm, Eigelb und die Hälfte des Zuckers verquirlen. Butter in kleine Flocken schneiden. Guss auf den Teig giessen. Butterflocken darauf verteilen. Restlichen Zucker darüberstreuen. Wähe in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit

30 Minuten + 15 Minuten ruhen lassen + ca.
30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 210 kcal

Eiweiss: 4 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 23 g

Zutaten

Ergibt 20 kleine Stücke, für 1 Blech
à 26 × 30 cm

1.5 dl	Milch
1	Ei
1 Prise	Salz
4 EL	Sonnenblumenöl
60 g	Zucker
350 g	Mehl
2 TL	Backpulver
	Mehl zum Auswallen

Guss

3.5 dl	Vollrahm
2	Eigelb
120 g	Zucker
30 g	Butter, kalt