

Zwetschgen-Wähe

Zutaten für 26 Form

Mürbeteig:

- **100 g Mehl**
- **100 g Vollkornmehl**
- **80 g Butter**
- **65 ml Wasser**
- **¼ TL Salz**

Guss:

- **2 Eier**
- **200 g Sahne**
- **50 g Birkenzucker**
-
- **500 g TK Zwetschgen**
- **50 g gemahlene Mandeln**

Zubereitungszeit: 15 min

Backzeit: ca. 40- 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und ihn ca. 20 min ausruhen

lassen.

Für den Guss alle Zutaten gut verquirlen.

Teig in eine 26 Form ausrollen, etwas Rand lassen, mit den gemahlenden Mandeln bestreuen und angetaute Zwetschgen darauf verteilen.

Den Guss darauf geben und im Backofen bei 190 ° ca. 40 – 45 min backen.