

Nidelwähe

Rezept für 10 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Nidelwähe

- 1 Kuchenteig
- 2 Eier
- 75 g Zucker
- 250ml Halbrahm
- 180g Blanc Battu
- 1 Vanillestange
- 75 g Maisstärke
- verschiedene Beeren
- Salz

Zubereitung Nidelwähe

Den Kuchenboden mit dem Papier in eine runde Backform geben. Den Teig mit einer Gabel einstechen und kühl stellen. Eier, Zucker, Rahm und Blanc Battu und Maisstärke mit dem Mixer verrühren. Die Vanillestange auskratzen und zum Guss geben. Den Guss auf dem Teig verteilen. Bei 120 Grad für 15 Minuten backen. Dann die Ofentemperatur auf 140 Grad erhöhen und weitere 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180 Grad erhöhen und für weitere 15 Minuten backen. Dann den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Beeren dekorieren.