

ZWETSCHGEN WÄHE

Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl

1 Prise Salz

90 g Butter, kalt, in Stücken

60 g Zucker

1 Ei

Belag & Guss

50 g Haselnüsse, ganz (oder bereits gemahlene verwenden)

ca. 8 Zwetschgen, halbiert, geviertelt

120 g Rahm

80 g Milch

1 EL Maizena

50 g Zucker

wenig Zimt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig das Mehl, Salz, Butter und Zucker in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 7** mischen.
3. Ei dazugeben und **20 Sekunden / Stufe 5** laufen lassen.
4. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier auswallen und eine Wähenform (ca. 32 cm Durchmesser) damit belegen.

Belag & Guss:

1. Die Haselnüsse **5 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern, auf dem Mürbeteig verteilen.
2. Die Zwetschgen gleichmässig, mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.

3. Für den Guss den Rahm, Milch, Maizena, Zucker und Zimt in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 6** mischen, über die Zwetschgen verteilen.

Backen: In der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Backen kurz in der Form stehen lassen und danach auf ein Gitter schieben. Nach Wunsch mit Zimt-Schlagrahm servieren.