

## Fruchtiger Genuss für einen gemütlichen Wähennachmittag

### Birnen- Beerenwähe à la Sabine

Für 1 Wähe.

#### Zutaten Teig:

- Kuchenteig fertig gekauft
- Teig selber machen:
  - 250 g Mehl
  - 120 g Butter kalt
  - 1 Ei
  - 1 EL Wasser
  - ½ TL Salz

#### Zutaten Belag und Guss

- 2 grosse Birnen (z.B. Conference)
- 150-200 g Beerenmischung (tiefgefroren)
- Ca. 80 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Vanillejoghurt (normal gezuckert)
- 1 Pack Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 ml Milch



#### Vorbereitung Teig:

Mehl und Salz mischen. Kalte Butter in Würfeln dazuschneiden und mit dem Mehl in den Fingern krümelig reiben. 1 EL Wasser und das Ei beigeben. Alles zu einem Teig zusammenfügen und gut kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

#### Zubereitung:

1. Birne waschen, entkernen und in kleine Stücke oder Streifen schneiden.
2. Kuchenteig auswallen und in die Wähen Form legen. Mit einer Gabel einstechen und die geriebenen Haselnüsse darüber verteilen.
3. Birnenstücke und die Beerenmischung auf der Wähe verteilen.
4. Guss:  
Vanillejoghurt mit dem Vanillezucker, den Eiern und der Milch mischen und die Masse mit einer Gabel gut verrühren. Den Guss nun gleichmässig über die Fruchtwähe giessen.
5. In der Ofenmitte bei 220 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

#### Tipp:

Vor dem Servieren mit ein wenig Puderzucker bestreuen und geniessen.