

WÄHE AUS SCHWEIZER BIO FRÜCHTEN

- 1 Kuchenteig ausgewallt
- 3 EL gemahlene Nüsse
- 750 g Schweizer Bio Früchte,
entsteint oder entkernt
(z. B. Bio Birnen Gute Luise, Bio Äpfel
Summered, Bio Aprikosen)
- 2 EL Zucker

Ein rundes Backblech von ca. 28cm Durchmesser mit Backpapier belegen, den Kuchenteig einpassen und mit einer Gabel einstechen. Gemahlene Nüsse auf dem Teigboden verteilen, Bio Früchte mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig schichten und mit Zucker bestreuen.

Guss:

- 1 dl Bio Vollmilch vom Napf
- 1 dl Vollrahm
- 1 Schweizer Freiland Ei aus der Region
- 1 TL Maizena
- 2 EL Zucker

Alle Zutaten gut verrühren, über die Früchte giessen.

40 Min. auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen.

Das abgebildete Anrichtegeschirr stammt aus Privatbesitz