Kirschenwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

625 g Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigkuchenteig Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
200 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
2.0 kg Kirschen	
8.0 Stück Eier	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
100 g Zucker	
500 g Magerquark	
30 g Maisstärke/Maizena	
5 dl Milch	
5 dl Halbrahm	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Wähenguss selber gemacht