



Kirschenwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 20 Personen

1.25 kg Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.

400 g Haselnüsse gemahlen auf den Teigboden streuen

4.0 kg Kirschen

16 Stück Eier

2.0 Stück Vanillezucker (8g)

200 g Zucker

1.0 kg Magerquark

60 g Maizena

1.0 Liter Milch

1.0 Liter Halbrahm

Wähenguss selber gemacht