

# Nidelwähe von Lea

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_WAPI080801\\_0032A-80-de](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_WAPI080801_0032A-80-de)

1.25 g Fertig Kuchenteig	ca. 32 cm Ø
	mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen
5.0 dl Halbrahm	
1.0 Stück Eier	
1.25 g Fertig Kuchenteig	ca. 32 cm Ø
	mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen
5.0 dl Halbrahm	
3.75 Stück Eier	
2.5 EL Mehl	
6.25 g Zucker	6.25 EL
1.0 g Salz	1 Prise
5.0 g Vanillezucker (8g)	alles gut verrühren, auf den Teigboden giessen, sofort backen. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen