Nidelwähe von Lea

Mengen für 14 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_WAPI080801_0032A-80-de

1.75 g Fertig Kuchenteig	ca. 32 cm Ø mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen
7.0 dl Halbrahm	
1.4 Stück Eier	
1.75 g Fertig Kuchenteig	ca. 32 cm Ø mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen
7.0 dl Halbrahm	
5.25 Stück Eier	
3.5 EL Mehl	
8.75 g Zucker	6.25 EL
1.4 g Salz	1 Prise
7.0 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