



Pflaumenwähe

von Joel Brünisholz

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
2.1 kg Dörrpflaumen	Halbieren und auf Teig verteilen
16 Stück Eier	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
200 g Zucker	
1.0 kg Magerquark	
60 g Maisstärke/Maizena	
1.0 Liter Milch	
1.0 Liter Halbrahm	

Wähenguss selber gemacht