



# Zwetschgenwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 30 Personen

1.88 kg Fertig Kuchenteig      Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

300 g Mandeln (gerieben)      auf den Teigboden streuen

300 g Kokosnuss-Raspel      auf dem Teig verteilen

6.0 kg Zwetschgen

24 Stück Eier

3.0 Stück Vanillezucker (8g)

300 g Zucker

1.5 kg Magerquark

90 g Maizena

1.5 Liter Milch

1.5 Liter Halbrahm

Wähenguss selber gemacht