

## FRÜCHTEWÄHE REZEPT

### Zutaten Teig:

100 gr Dinkelvollmehl (aus dem Reformhaus oder Bioladen)

100 gr Dinkelweissmehl

½ TL Salz

75 gr Butter in Stücken, kalt

### Belag:

4 EL gemahlene Mandeln

750 gr frische Früchte (z. B. Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumen, Äpfel, Birnen, Rhabarber, Erdbeeren, Bananen, usw.).

Für einen ausgewogenen Geschmack ist es am besten, reife, süsse und säuerliche Früchte zu kombinieren. Schmackhafte Kombinationen sind z.B. Äpfel mit Birnen (Boskop und Kaiserbirne/Birne Luisa sind die am besten geeigneten Sorten), Birne mit Zwetschgen oder Birne mit Pflaumen, Aprikosen mit Birnen, Erdbeere mit Rhabarber, saure Früchte mit Bananen, usw.

### Wähenguss:

2 dl Vollrahm

1 Ei

25 gr (oder 2 gehäufte Esslöffel Kokosblüten-, Birken-, oder Rohrohrzucker)

Ein kleiner Schuss Rum für den Geschmack

½ Teelöffel Vanillepulver oder Vanillemark

2 Teelöffel Stärke (Tapioka oder Pfeilwurzelmehl aus dem Reformhaus oder Bioladen)

(Alternativ können anstatt Stärke 2 Eier verwendet werden)

Zimt nach Geschmack

Für einen runden Backblech von ca. 26 cm Durchmesser.

### So wird's gemacht:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.

2. Wasser dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt mit einem Tuch ca. 30 Min. kühl stellen (Kühlschrank).

3. Nach 30 Min. rausnehmen, zwischen 2 Backpapierblättern (oder auf wenig Mehl) zu einem runden Teigboden auswallen, mit einem Backpapier im runden Backblech auslegen und etwas andrücken; Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

4. Für weitere 15 Min. kühl stellen.

5. Mandeln auf dem Teig verteilen, Früchte ziegelartig darauf verteilen.

6. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen.

7. Die Fruchtwähe (noch ohne Guss) für 15 Minuten im Ofen vorbacken (so wird der Teig knusprig!)
8. Aus dem Ofen nehmen, den Ofen auf 180-190 Grad (Unterboden mit Umluft) umschalten!
9. Guss vorbereiten: Alle Zutaten für den Guss gut zusammen vermischen (Schneebeesen) und über die vorgebackene Fruchtwähe verteilen.
10. Für weitere 25-30 Minuten auf 180-190 Grad (je nach Ofen) auf unterster Rille fertig backen.