

Brombeerwähe

- | | | |
|-------|--------------------------------|---|
| 1 | runder Dinkelkuchenteig (Coop) | Teig auf Blech legen und mit Gabel einstechen |
| 3 EL | gemahlene Mandeln | auf Teigboden verteilen |
| 500 g | Brachland Brombeeren | auf Blech verteilen |
| 2 EL | Dinkelgriess | über die Brombeeren streuen, Griess saugt den Saft der Beeren, die Wähe bleibt in Form. |

Guss

- | | | |
|------|---------------|-----------------------------|
| 4 | Bio Eier | in Massbecher aufschlagen |
| 2 dl | Vollrahm | |
| 1 KL | Vanillezucker | |
| 2 EL | Zucker | zugeben und gut mischen |
| | | über die Brombeeren giessen |

Backen

180-200°C
Ca.30 Minuten