

Saskatoon Wähe

Zutaten:

Wähe:

- 150 g Mehl
- 80 g weiche Butter
- Salz
- gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 750 g Blaubeeren, frisch oder gefroren

Guss:

- 6 mittlere Eier, verquirlt
- 1.5 dl Milch
- 80 g Zucker
- Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver

Zubereitung:

Mehl, Butter und Salz in einer grossen Schüssel mischen und nur kurz zusammenfügen. Nur wenig kneten. Wenn der Teig zu trocken ist, ganz wenig Milch zufügen. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und in ein ausgebuttertes Wähenblech geben. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und mit gemahlenden Nüssen oder Mandeln bestreuen. Die Blaubeeren gleichmässig auf dem Teig verteilen.

Die Zutaten für den Guss gut mischen und den Guss über die Beeren geben.

Die Wähe in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 45 backen.