AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	Herbst	Schweiz

WÄHE MIT BANANE UND BIRNE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Blätterteig-Blechkuchen ohne Guss überzeugt auch optisch. (+35 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Blätterteig	2	Birne
2 EL	Mandeln, gemahlene	2 EL	Zitronensaft
2	Banane	1 EL	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig auswallen, resp. ausrollen. Mit Backpapier in Form geben. (Allfällige Reste für hausgemachte Prussiens verwenden.)
2. Boden mit Gabel einstechen und mit gemahlenen Mandeln bestreuen.
3. Backofen auf 220° C vorheizen. Bodenrand mit Bananenscheiben belegen, freibleibende Mitte mit fein geschnittenen Birnenschnitzen.
4. Belegung mit Zitronensaft beträufeln und mit Zucker bestäuben.
5. Auf der untersten Rille gut 35 Min. backen. Der braune Blätterteigrand zeigt an, wann die Wähe fertig ist. Lauwarm schmeckt die Wähe am besten.