

Blaubeer-Wähe

Zutaten für 8 Stücke:

Für den Teig

- 125 ml Milch
- 30 g Butter
- ½ Würfel Hefe (21 g)
- 250 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)

Für den Belag

- 300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
- 250 g Schmand
- 2 Eier (Größe M)
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Soßenpulver „Vanillegeschmack“ (Zum Kochen für ½ Liter Milch)
- Mehl zum Bestäuben
- Backpapier



Zubereitung:

1. Milch erwärmen. Butter darin schmelzen. Hefe in der warmen Milch auflösen. Mehl, Zucker, Ei und Hefe-Milch mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Inzwischen Blaubeeren antauen lassen. Eine Quiche- oder Springform (19 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
3. Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3). Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und rund (ca. 28 cm Durchmesser) ausrollen. Backform damit auskleiden und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
4. Schmand, Eier, Zucker und Soßenpulver verquirlen. Blaubeeren auf dem Teig verteilen und mit Schmand-Masse übergießen. Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: Ca. 1 ½ Stunden

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 341 kcal / 1450 kJ
Fett: 15,9 g
KH: 41,1 g
EW: 7,7 g

