

## Rezept

# Brombeerwähe mit Schmand

Ein Rezept von Brombeerwähe mit Schmand, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>200 g</b> Magerquark
Salz	<b>1</b> Ei
<b>50 g</b> Zucker	<b>300 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>400 g</b> Brombeeren
<b>250 g</b> Schmand	<b>2 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1</b> Ei	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>4 EL</b> Haselnussblättchen	<b>2 EL</b> Puderzucker
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in einem Topf zerlassen und lauwarm abkühlen lassen. In einer Rührschüssel Quark, 1 Prise Salz, Ei, Zucker und 100 g flüssige Butter verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zur Quarkmasse geben und mit dem Knethaken des Handrührgeräts unterkneten. Den Quarkteig zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen.
2. Für den Belag die Brombeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Schmand mit Vanillezucker, Ei und Zimtpulver verrühren. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche oval ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Rand mit bemehlten Fingern rundherum etwas dicker formen. Den Teig mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen.
3. Die Schmandmasse und die Brombeeren auf dem Boden verteilen. Die Haselnussblättchen darüberstreuen. Die Wähe im Ofen (unten) in 20-25 Min. goldbraun backen. Noch lauwarm mit Puderzucker bestäuben und servieren.