

Rezept

Schweizer Beerenwähe

Ein Rezept von Schweizer Beerenwähe, am 28.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 g Mehl | 1 Würfel Hefe (ca. 40 g) |
| 200 ml Milch | Salz |
| 125 g Zucker | 1 Eigelb |
| 150 g Butter | Mehl zum Arbeiten |
| Fett für das Blech | 6 Löffelbiskuits |
| 50 g gemahlene Mandeln | 400 g gemischte frische oder TK- Beeren, angetaut (z. B. Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren) |
| 3 Eier | 150 g saure Sahne |
| 100 g Crème légère | 50 g Zucker |
| 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker | Mehl zum Bestäuben |
| Puderrucker zum Bestäuben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Die Milch in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 1 Prise Salz und 50 g Zucker zufügen.
2. Hefe mit der Milch und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Ei, 50 g weiche Butter und die übrige Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten, bis er schön glänzt, glatt und elastisch ist. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend 1– 2 cm dick ausrollen. Springform fetten. Teig hineinlegen, Rand andrücken.
5. Die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerdrücken. Mit der Hälfte der Mandeln mischen und auf den Teigboden streuen. 15 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Beeren verlesen, abbrausen, trocken tupfen. Erdbeeren halbieren. Eier, saure Sahne, Crème légère, Zucker, Vanillezucker und übrige Mandeln verquirlen.

6. Beeren auf dem Teig verteilen, mit Mehl bestäuben. Eiermasse darübergießen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 40– 45 Min. backen. Warm oder kalt mit Puderzucker bestäubt reichen.