



VEGETARISCH



6 STÜCKE



1 H 30 MIN

FRUCHTWÄHE

ZUTATEN

FÜR DEN KUCHENTEIG

- **200 g** Mehl
- **½ KL** Salz
- **70 g** Butter
- **1 dl** kaltes Wasser
- **wenig** Mehl

FÜR DEN BELAG

- **3 EL** gemahlene Nüsse
- **2 EL** Mehl
- **700 g** Früchte (z.B. Aprikosen, Äpfel)

FÜR DEN GUSS

- **2 dl** Rahm
- **1** Ei
- **1 EL** Mehl
- **2 EL** Zucker
- **1** Form (28 cm Ø)

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel geben und zwischen den Händen zu Krümeln verreiben. Kaltes Wasser dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig rund und ca. 3 mm dick auswallen. Auf ein Blech legen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Den Teig 30 Minuten kühl stellen.

Gemahlene Nüsse und 1 EL Mehl auf dem Teigboden verteilen. Früchte in Stücke schneiden und auf den Teig legen.

Rahm, Ei, Mehl und Zucker in einem Messbecher mit dem Schwingbesen gut verrühren und über die Früchte giessen. Backen untere Ofenhälfte, 220 °C, ca. 35 Minuten.

