



## Nidelwähe

Im "Bärnbiet", vor allem im Seeland bis Fribourgsche gehört die Nidelwähe in verschiedenen Variationen zum kulinarischen Kulturgut, aber auch in übrigen Nordschweiz ist sie beliebt. Die üppige Wähe mit viel Vollrahm, dazu Zucker und Ei, entspricht nicht unbedingt modernen Ernährungsgewohnheiten, aber sie schmeckt ganz einfach sehr gut und lässt sich zudem mit wenig Aufwand zubereiten. Sie schmeckt möglichst frisch, aber ausgekühlt am Besten.

Ausgezeichnet dazu: Birnenwürfelchen an Caramelsirup.

### Zutaten (Backblech ø24cm)

1Stk      Blätterteig

#### Füllung:

2          Eier

80g       Zucker

2dl       Vollrahm

1dl       Milch

1EL       Mehl

Puderzucker zum Bestäuben

1EL       Kristallzucker

4cl       Wasser

Birne mit Schale

### Zubereitung

Das Backblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum Befüllen kühl stellen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben, Milch schluckweise zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Vollrahm zugeben und nochmals verrühren.

Zucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Vermischter Rahm zugiessen und kurz verrühren. Füllung sogleich in den vorbereiteten Teig giessen und auf der untersten Rille in den Ofen einschieben.

Nach 12 Minuten Ofentemperatur auf 180° zurückstellen und weitere 35 bis 40 Minuten backen.

Caramelbirnen:

Zucker schmelzen, sobald er braun und flüssig ist Wasser dazugiessen (Vorsicht: Der aufsteigende Dampf ist sehr heiss). Sirup etwas einkochen lassen. Birnen mit Schale zu Würfeln schneiden, 2-3 Minuten mitkochen und auskühlen lassen.



*Mehl mit Milch verrührt*







