

## Birnenwähe

(für 4 -6 Personen)

Zutaten: für den Teig:  
150 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Kl Salz,  
50 g kalte Butter, 4-5 EL kaltes Wasser

für den Belag:  
400 bis 500 g Birnen

für den Guss:  
1 dl Milch  
1 Eier  
1 Esslöffel Zucker

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und das Salz begeben. Die kalte Butter zerkleinern und zugeben. Sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist.

Das Wasser in eine Vertiefung geben, Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen und zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auswallen, mit einer Gabel einstechen und mit Zucker und Mehl bestreuen.

Die Birnen klein schneiden und auf den Teig verteilen. Den Guss etwa nach 10 Minuten Backzeit darüber giessen.

Die Wähe bei 200-220°C in der Mitte des Ofens etwa 40 Minuten backen.