

Himbeerwähe (für 6-8 Personen)

Zutaten: 1 Blätter- oder Kuchenteig
 500-750 g gefrorene Himbeeren
 2 dl Vollrahm
 1 dl Milch
 3 Eier
 1 Esslöffel Zucker
 1 Beutel Vanillepudding (zum Kochen)

Zubereitung:

Den Blätter- oder Kuchenteig in einem passenden Blech auslegen. Mit einer Gabel den Teig einstechen und etwas gemahlene Mandeln darüber streuen.

500-750 Gramm gefrorene Himbeeren (lose eingefroren), auf dem Teig schön regelmässig verteilen. Für den Guss den Rahm, die Milch, die Eier, den Zucker und Inhalt eines Beutels Vanillepudding verrühren und über die Himbeeren verteilen.

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

Tip: 1 Esslöffel Zucker auf die heisse Wähe streuen und noch warm oder abgekühlt mit einer Kugel Vanilleeis servieren.