

Gemischte Beeren im Vanilleteig

für 1 Backblech 28cm

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 90 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 18.50

Nährwert pro Rezept

5630 Kcal, 256 g Fett, 718 g KH

Zutaten

Teig

150 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Eigelb

1 zusammen schaumig rühren

2 cl Milch

1 Zitroneschale, abreiben

1 g Salz

2 g Backpulver

300 g Mehl

2 zugeben und vermischen
Teig 1 Stunde kühl stellen
vor dem Ausrollen kurz kneten
Ofen auf 180°C vorheizen
10 - 12 Min vorbacken

Masse

4 Eier

200 g Zucker

150 g Butter, schmelzen und abkühlen

3 zusammen schaumig rühren

3 St. Vanilleschoten, auskratzen

1 cl Milch oder Rahm

100 g Maizena

1 g Salz

250 g Mehl

15 g Backpulver

4 zugeben und vermischen
auf den vorgebackenen Teig streichen

700 g Beeren

5 Beerenauf der Masse verteilen
in der Ofenmitte 180°C 5 Min backen
auf 165°C zurückschalten
30 Min fertig backen