

## Nidel-Hagebuttenwähe

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 30 Min

für ein rundes Backblech von ca. 28 cm Ø, gefettet

### Teig

- 150 g Halbweissmehl
- ½ Esslöffel Zucker
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Würfel Hefe (ca. 5 g), zerbröckelt

- 50 g Butter, flüssig
- 2 Esslöffel Milch
- 1 Ei, verknüpft

- 100 g Hagebuttenkonfitüre
- 50 g Mandelblättchen

**1.** Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. **2.** Butter, Milch und Ei darunter mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. **3.** Auf wenig Mehl ca. 3 mm dick, rund auswallen. In das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. **4.** Konfitüre auf dem Teigboden austreichen, mit Mandeln bestreuen.

### Guss

- 2 ½ dl Rahm
- 125 g Rahmquark
- 1 Esslöffel Maizena
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Prise Salz

- wenig Mandelblättchen, geröstet, zum Verzieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Rahm und alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren, über den Teigboden giessen.

**Backen:** 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 200 Grad reduzieren, ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen, leicht abkühlen, verzieren, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren.

**Pro Stück (%):** 24 g Fett, 8 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 1555 kJ (372 kcal)



*Hagebuttenkonfitüre (1) herzustellen ist aufwändig, weil aus den Früchten zuerst ein Mus hergestellt werden muss, welches dann zu Konfitüre eingekocht wird.*

*Hagebuttenlatwerge (2) wird aus dem Saft von Hagebutten hergestellt. Sie ist durchsichtig, rötlich und hat die Konsistenz flüssigen Honigs.*

*Hagebuttenmark (3) wird im Herbst auf Märkten fertig angeboten. Dieses Mus ist nur leicht süß und kann zu Konfitüre verarbeitet oder für Wildsauces verwendet werden.*



*Hagebutten sind die Früchte der Heckenrose. Sie reifen von September bis November und können gepflückt werden, sobald sie weich sind. Sie enthalten ausgesprochen viel Vitamin C, mehr noch als Orangen, Zitronen oder Sanddorn.*