

FRUCHTWÄHE (RHABABERFLADEN)

Guss:

Ergibt ca. 2 Wähen

- 10g Mehl
- 40g Zucker
- 50g Rahm
- 50g (1 Stück) Eier
- 150g Milch

Alle Zutaten gut verrühren damit sich keine Klumpen bilden.

- 200g Saisonfrüchte
- Früchte auf ausgerollte Kuchenteige verteilen und Guss darüber geben damit die Früchte leicht bedeckt sind.

Bei ca. 180°C ca 30min backen.

Viel Spass und en guete.