

Wäheteig

Zutaten:

450g Mix C

1 Ei

200g Butter, kalt und gewürfelt

125g Puderzucker

150g Mandeln, gehobelt

¼ Ampulle Vanillearoma

1 Spritzer Zitronenaroma

2 Prisen Salz

Anleitung Teig:

Alle Zutaten so kurz wie möglich zu einem homogenen Teig verkneten und in Frischhaltefolie eingepackt im Kühlschrank für 30 min ruhen lassen.

Beispiele für Kuchen:

Apfelwähe:

Während der Teig im Kühlschrank ruht 3 bis 4 Äpfel richten, gut waschen und halbieren, entkernen und dann in dünne Scheiben schneiden. Ofen auf 180°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Dann eine flache Kuchenform sehr dünn mit Öl fetten. Den Teig auf 3 bis 5 mm Dicke ausrollen und die Form damit incl. Rand gleichmäßig auslegen und den überstehenden Teig einfach abschneiden.

Der restliche Teig zu einer Kugel oder Stange formen, gut einpacken und kann dann eingefroren werden.

Die Kuchenform mit den Apfelscheiben, leicht überlappend, fächerförmig auslegen bis die ganze Form ausgelegt ist und dünn mit Zimtzucker bestreuen.

Kuchen auf mittlerer Schiene in den Ofen geben und ca. 20 min backen.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann ausformen. Anschließend, wenn gewünscht ein paar Rosinen auf die Äpfel streuen und mit klarem Tortenguß abglänzen.

Kirschwähe:

Während der Teig im Kühlschrank ruht 1 bis 2 Gläser Sauerkirschen (je nach Glasgröße) in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Ofen auf 180°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Dann eine flache Kuchenform sehr dünn mit Öl fetten. Den Teig auf 3 bis 5 mm Dicke ausrollen und die Form damit incl. Rand gleichmäßig auslegen und den überstehenden Teig einfach abschneiden.

Der restliche Teig zu einer Kugel oder Stange formen, gut einpacken und kann dann eingefroren werden.

Den Boden der Kuchenform mit etwas Reismehl oder Maisstärke bestreuen (ABER nur leicht, damit der Boden nicht durchweicht). Anschließend die Kirschen auf dem Boden so verteilen, dass genau eine Lage Kirschen auf dem Boden ist.

Kuchen auf mittlerer Schiene in den Ofen geben und ca. 20 min backen.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann ausformen. Anschließend mit klarem Tortenguß abglänzen.