

Vierfruchtwähe

Zutaten:

Mürbeteig
gemahlene Haselnüsse
Aprikosen
Rhabarber
Äpfel
Nektarinen
Eier
Zucker
Halbrahm



Zubereitung:

Die Früchte klein schneiden.

Den Mürbeteig in ein Blech legen und gut einstechen, mit den gemahlene Haselnüssen und den Früchten belegen.

Einen Eiguss herstellen und auf die Früchte giessen.

Im Ofen ca. 30 Minuten backen.