

## Nidlewähe

(Rezept von Landfrau Astrid Murpf aus der 13. Staffel der «Landfrauenküche»)

### Zutaten:

Teig: (für ein Kuchenblech von 28 cm Durchmesser)

- 150 g Mehl
- ½ KL Salz
- 75 g eiskalte Butter, in «Würfeli» geschnitten
- 3-4 EL Eiswasser

### Guss:

- 4 dl Rahm
- 3 Eier, verquirlt
- 2 EL Mehl
- 5 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl und Salz gut mischen und die eiskalten Butter-Würfel dazugeben.

Entweder mit den Fingerspitzen (gekühlte Hände!) oder mit dem Rühr-Element der Küchenmaschine (das ist einfacher!) die Butter-Würfel schnell ins Mehl einarbeiten, bis eine gleichmässige Masse von sandiger Konsistenz entsteht.

Das Eiswasser zugeben und die Masse schnell und möglichst ohne zu kneten zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig auswallen und in ein eingefettetes rundes Kuchenblech geben. Das Blech in den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.



Die Zutaten für den Guss gut verrühren.

Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und den Guss auf den Teig giessen. Die Nidelwähe sofort in den Ofen schieben (untere Hälfte) und etwa 30 Minuten backen.