

Vegane Früchte-Wähe



- 1 Blätterteig
- Mandeln gemahlen
- Früchte, z.B. Zwetschen, Mirabellen, Aprikosen etc.
- Pinienkerne

Guss ca. 5dl

- 100ml Vanille-Sojamilch
- 350ml Sojarahm
- Agavendicksaft oder Rohrohrzucker
- 1 P Vanille-Pudding-Pulver (bzw. Crème-Pulver) → alternativ Vanille CO₂-Extrakt + 1 EL Speisestärke
- 2 EL Chia-Samen
- 1 P Vanillezucker

Blätterteig oder Quicheteig in einem flachen Blech auslegen, einstechen und gut mit gemahlenden Mandeln bedecken.

Früchte halbieren bzw. vierteln und über die Mandeln verteilen. Pinienkerne darüber streuen.

Für den Guss alle Zutaten in ein Litermass geben und mit dem Schwingbesen oder Mixer vermischen, über die Früchte verteilen. Je nach Teig und Backofen 40 – 70min bei 180°C auf der untersten Rille im Backofen bei Ober- und Unterhitze backen, bis der Blätterteig knusprig und goldbraun ist.

