

# Beerenwähe

## Zutaten für 1 Tarteform (ca. 11 x 35 cm)

400 g Beeren  
ca. 200 g Blätterteig  
3 EL Mandeln, gemahlen  
60 g Joghurt (nature)  
1 Ei  
½ - 1 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
ein paar Beeren als Dekoration

## Zubereitung

Beeren waschen und gut abtropfen lassen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft, idealerweise mit zusätzlicher Unterhitze) vorheizen. Backform einfetten oder mit Backpapier belegen. Teig in die vorbereitete Backform legen und mit einer Gabel dicht einstechen. Mandeln darauf verteilen.

Für den Guss Joghurt, Ei, Zucker und Vanillezucker verrühren. Beeren auf dem Teigboden verteilen. Guss darübergießen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit ein paar Beeren dekorieren.



© atelier nefwiss