Früchtewähe mit Hüttenkäse

Zutaten für 1 rundes Blech (ca. 30 cm Ø)
ca. 250 g Blätterteig, rund ausgewallt
4 EL Mandeln, gemahlen
200 g Hüttenkäse
2 Eier
3 EL Zucker
ca. 500 g Früchte, frisch oder tiefgekühlt
ev. wenig Schlagrahm

Zubereitung
Backofen auf 200 Grad (Umluft, idealerweise mit zusätzlicher Unterhitze) vorheizen. Backblech einfetten und bemehlen oder mit Backpapier belegen.

Teig ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, Mandeln darauf verteilen. Hüttenkäse, Eier und Zucker mit dem Stabmixer verrühren und auf dem Teigboden verteilen. Früchte wenn nötig waschen und in kleine Stücke schneiden. Gleichmässig auf dem Guss verteilen.

Ca. 35 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Schlagrahm verzieren.