EggField

like eggs but grown in a field

+41 52 347 22 33
info@eggfield.com

EggField Wähenguss ungewürzt pflanzlich

Richtrezeptur für salzige und süsse Wähen

Gemüsewähe

Zutaten für eine Gemüsewähe (∅ 20 cm):

- 130 g Kuchenteig
- 200 g Gemüse

salziger Guss:

- 300 g EggField Wähenguss ungewürzt
- 3.3 g Salz
- 2.5 g Bouillon
- 0.15 g Pfeffer
- 18 g Tomatenpesto (z.B. Barilla Pesto Rustico Mediterraneo)

EggField Wähenguss nach Belieben oder gemäss Zutatenliste würzen. Den Teig in eine runde Wähenform geben, zuerst den Wähenguss und dann das Gemüse darauf verteilen. Bei 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 65 Min. backen.

Früchtewähe

Zutaten für eine Früchtewähe (∅ 20 cm):

- 130 g Kuchenteig
- 300 g Früchte gefroren
- 37 g gemahlene Mandeln
- 7 g Puderzucker

süsser Guss:

- 300 g EggField Wähenguss ungewürzt
- 62 g Zucker
- 4g Vanillezucker

Zucker und Vanillezucker nach Belieben oder gemäss Zutatenliste zum EggField Wähenguss geben. Mischen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Teig in eine runde Wähenform geben, gemahlene Mandeln darauf verteilen, gleichmässig mit Wähenguss begiessen und die Früchte schräg in den Guss drücken. Die Früchtewähe bei 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 65 Min. backen. Kurz auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.