

# Gâteau à la crème - Nidelwähe

10 - 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Teig:

200 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
50 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Butter  
1 Ei

### Guss:

100 g Zucker  
40 g Mehl  
½ TL Salz  
4 dl Milch  
4 Eier  
50 g Butter, flüssig  
40 ml Zitronensaft

### Dekoration:

Zucker

## 1 Vorbereiten:

Wähenblech (Ø 28 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

## 2 Teig:

Das Mehl mit Backpulver, Salz, Vanillezucker und Zucker vermischen, Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben und rasch zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen ohne zu kneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf die Grösse des Wähenblechs auswallen (ca. 3 mm dick) und in das Blech legen. Rand hochdrücken und Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**

**Heißluft 200 °C**

**3 Guss:**

Zucker, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Milch, Eier und flüssige Butter nach und nach begeben und dabei ständig rühren. Am Schluss den Zitronensaft begeben, kurz mischen und auf den Teig giessen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 20 bis 25 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: 20 - 25 Minuten**

Ca. 10 Minuten erkalten lassen, dann vorsichtig aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

**4 Dekoration:**

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.