

# Blitz - „Nidelwähe“

4-Personen

---

## Zutaten:

1	-	Kuchenteig
3	-	Eier
5	-	EL Zucker
2	-	EL Mehl
1	-	Prise Salz
3	-	dl Halbrahm
etwas	-	Puderzucker

## Zubereitung:

Kuchenteig ausrollen und auf Wähenblech legen. (28-30 cm Durchmesser)

Eier, den Zucker, Mehl und Salz sowie Halbrahm in einer Schüssel gut vermischen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Mischung in das Wähenblech hineingießen.

25-Minuten bei 220-Grad (Unter-/Oberhitze) in der unteren Hälfte des Ofen backen.  
Den Kuchen erst kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.