

Verboten feine Chriesiwähe mit Gittermuster

Diese Woche zeigt Zoe, wie man Wähen aller Art dekorative Gittermuster verpasst. Videoanleitung gucken und Schritt für Schritt nachmachen.

Der Kirschenmonat Juli hat gerade begonnen und somit gibts in unserem aktuellen Video ein Rezept mit den feinen Früchtchen. Weil unsere [Kirschenwähe 2017](#) bei den Bloglesern so gut angekommen ist, peppen wir sie 2018 optisch noch so richtig auf: Sie bekommt ein mit Blumen verziertes Gittermuster, das an Omas Küchentisch erinnert und das ihr zu Hause ganz einfach nachmachen könnt.

Wusstet ihr übrigens, dass Kirschen gesünder sind, als man denkt? In ihnen steckt so einiges an gesunden Nährstoffen wie Vitamin C, Folsäure und Kalium. In dem Sinne: Viel Spass beim Backen!

- Entweder zwei runde ausgewallte Kuchenteige kaufen oder den Teig selbst machen
- 550 g Mehl
- 2 TL Salz
- 200 g Butter
- 2-2,5 dl Wasser
- 1 Ei zum Bestreichen
- Ca. 600-700 g Kirschen (Die Kirschen dürfen nur nebeneinander und nicht aufeinander liegen! Wenn die Füllung zu hoch wird, läuft die Flüssigkeit über das Gitter. Falls gefrorene Kirschen verwendet werden, diese sehr gut abtropfen lassen, bevor sie auf den Teig gelegt werden, damit möglichst wenig Flüssigkeit austritt)
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 1,7 dl Vollrahm

Zubereitungsdauer: ca. 2 Stunden inklusive Ruhe- und Backzeit