

RHABARBERWÄHE

Für ein Blech mit 24 – 26 cm Durchmesser braucht ihr folgendes.

Teigboden

175 g Mehl
50 g Zucker
1 Ei
80 g Butter

Belag

500 g Rhabarber
geschält und gewürfelt
gemahlene Haselnüsse

Guss

2 Eier
200 ml Rahm
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Die Zutaten für den Teigboden zu einem Mürbteig zusammen kneten. Diesen in eine Klarsichtfolie wickeln und für mind. 2 Stunden, oder besser über Nacht, im Kühlschrank lagern.

Rundes Kuchenblech einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Wallholz zu einer runden Teigplatte auswallen, dabei genügend Teig auf der Seite lassen, damit ein etwa 2 cm hoher Teigrand geformt werden kann. In das Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit gemahlene Haselnüssen bestreuen.

Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke von etwa 1 – 1,5 cm Länge schneiden und auf dem Teigboden verteilen. Die Wähe in den auf 200 ° vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille für 25 Min. backen. Kurz aus dem Ofen nehmen und den Guss darauf verteilen.

Für den Guss den Rahm, die Eier und den Zucker/Vanillezucker gut vermischen. Die Wähe bei 200 ° in der unteren Ofenhälfte nochmals 15 – 20 Min. fertig backen.

