

Rhabarberwähe

für ein mittleres Wähenblech:

- ein Bündel Rhabarber (cirka 5 dicke Stängel)
 - ein Blatt Blätter- oder Kuchenteig
 - Haselnüsse gemahlen
 - 2 Eier
 - 1 Becher Quark
 - ein Beutel Vanillezucker
 - Zimt und Zucker
 - ev. Rahm
-
- die Rhabarberstangen schälen und in Scheiben schneiden
 - Blech mit Teig belegen und die gemahlene Haselnüsse auf dem Teigboden verteilen
 - eventuell mit Zimt und Zucker bestreuen, je nach Süssegrad der Rhabarber
 - mit den Rhabarberstücken belegen
 - in den Backofen schieben und ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen
 - den Guss bereitstellen: Eier, Zucker, Vanillezucker und Quark gut mischen, der Guss soll dickflüssig sein, eventuell etwas Rahm dazugeben
 - Wähe nach dem Vorbacken (= Teig noch nicht richtig knusprig) nochmals rausnehmen und mit dem Guss überziehen (der Guss kann auch schon vor dem Backen auf die Wähe gegeben werden, Backzeit verlängert sich dadurch etwas)
 - 20 bis 25 Minuten bei 200 bis 210 Grad goldbraun fertig backen
 - mit etwas Schlagrahm und eventuell mit Zucker servieren

