

# 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

