

RHABARBERWÄHE



ZUBEREITUNG

Teig

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in Stückchen in die Schüssel geben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse kneten.

Wasser hinzugeben und leicht kneten, bis ein weicher Teig entsteht.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie zudecken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung

Die Rhabarberstangen an den Enden abschneiden und die rote Schale mit einem Messer abziehen. Die Stange in feine ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 220° C vorheizen.

Teig

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auswallen, so dass er auf das Kuchenblech passt und einen leichten Überschuss an den Rändern hat. Diese einklappen und am Rand der Backform andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Füllung

Die gemahlene Haselnüsse gleichmäßig auf dem Kuchenblech verteilen, so dass der ganze Teigboden gleichmäßig bedeckt ist. Rhabarber ist ziemlich sauer, bei Bedarf wenig Zucker über die Haselnüsse streuen.

Die Rhabarberstücke gleichmäßig in der Form verteilen und die Wähe für 15 Minuten in den Ofen schieben.

Den Rahm und die Eier in einer Schüssel geben und gut mischen. Den Vanillezucker hinzugeben und nochmals gut zu einem Guss mischen.

Die Wähe aus dem Ofen nehmen und den Guss darüber verteilen. Zurück in den Ofen schieben und nochmals ca. 15 Minuten backen, bis die Wähe und der Guss goldbraun sind.

Wähe herausnehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.

Dieses Rezept lässt sich für alle Arten von Früchtewähen anwenden. Ersetze einfach den Rhabarber durch eine beliebige Frucht (z.B. Äpfel, Birnen, Aprikosen, usw.) und füge nur ein Päckchen Vanillezucker hinzu.

ZUTATEN

400g Rhabarber
1 Ei
2dl Halbrahm
2 Päckchen Vanillezucker
Gemahlene Haselnüsse
200g Mehl
1 Prise Salz
75g Butter
1dl Wasser