



Rhabarberwähe

Vor- und zubereiten: ca. **25 Min.**

Backen: ca. **35 Min.**

Portion (1/4): 567 kcal, F 33 g, Kh 54 g, E 15 g

Zutaten

für 4 Personen

200 g	Mehl
0.5 TL	Salz
75 g	Butter , kalt
1 dl	Wasser
<hr/>	
500 g	rotschaliger Rhabarber
50 g	Kokosraspel
1 EL	Zucker
<hr/>	
2 cm	Ingwer
150 g	Rahmquark
2	Eier
4 EL	Zucker

Zubereitung

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, beigegeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig auf wenig Mehl (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das vorbereitete Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.
2. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Kokosraspel auf den Teigboden streuen, Rhabarber darauf verteilen, Zucker darüberstreuen.
3. Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Ingwer schälen, fein reiben, mit Quark, Eiern und Zucker verrühren. Wähe herausnehmen, Guss darübergiessen, ca. 20 Min. fertig backen.

Form: Für ein mit Backpapier belegtes Blech von ca. 30 cm Ø

Tipp: Wähenteig mit Dinkelmehl zubereiten.