



Erdbeer-Rhabarber-Wähe

Süsse Mahlzeit für 4 Personen
Für 1 Kuchenblech ca. 28 cm

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 15 Minuten
+ ca. 35 Minuten backen



| | | |
|------------|------------|---|
| 1 | Stk | achteckig/ rund ausgewallter Kuchenteig, ca. 270 gr |
| 3 | EL | gemahlene Nüsse, z.B. Mandeln oder Kokosnuss |
| 300 | gr | Erdbeeren |
| 250 | gr | Rhabarber, gerüstet gewogen |
| 2 | dl | Milch |
| 2 | EL | Vanillepuddingpulver zum Kochen |
| 40 | gr | Zucker |
| 1 | Stk | Ei |
| | | Schlagrahm |

Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen.

Form mit Teig samt Backpapier auslegen, mit Nüssen bestreuen, kühl stellen.

2/3 der Erdbeeren in Schnitzchen schneiden, Rest beiseitestellen, als Garnitur, 9 kleine, oder 5 grosse zu Teilen Rhabarber in Stücke schneiden.

Milch mit Puddingpulver, Zucker und Ei verrühren.

Geschnittene Früchte auf dem Teigboden verteilen, Guss darübergiessen.

Wähe im Ofen auf der untersten Rille ca. 10 Minuten mit Unterhitze backen.
Weitere ca. 25 Minuten mit Ober- und Unterhitze fertigbacken. – Herausnehmen.

Wähe mit Rahmhäubchen und beiseitegestellten Beeren garnieren.

Lauwarm oder kalt servieren.