

Rhabarberwähe

von André Marty

Mengen für 20 Personen

1.25 kg Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.

400 g Haselnüsse gemahlen auf den Teigboden streuen

4.0 kg Rhabarber Würfeln und auf Teig verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe