



Rhabarberwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

625 g Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

200 g Haselnüsse gemahlen auf den Teigboden streuen

2.0 kg Rhabarber Würfeln und auf Teig verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe