



Rhabarberwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 12 Personen

750 g Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
240 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
2.4 kg Rhabarber	Würfeln und auf Teig verteilen
9.6 Stück Eier	
1.2 Stück Vanillezucker (8g)	
120 g Zucker	
600 g Magerquark	
36 g Maizena	
6 dl Milch	
6 dl Halbrahm	

Wähenguss selber gemacht