

# Rhabarberwähe

Ein Hauch Exotik sorgt für Spannung



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.  
Backen: ca. 35 Min.

200 g Dinkel- oder Weissmehl

½ TL Salz

75 g Butter

1 dl Wasser

50 g Kokosraspel

500 g Rhabarber

1 EL Zucker

1 Stück Ingwer

150 g Rahmquark

2 Eier

4 EL Zucker

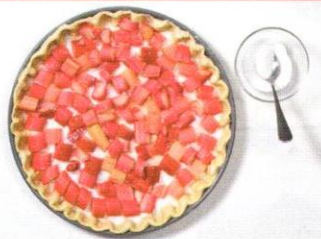
Portion: 567 kcal, E 14g, Kh 54g, F 33g

## 1. Schritt



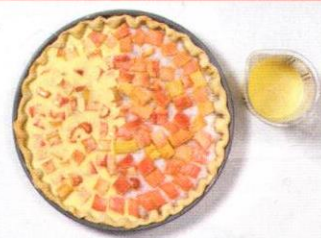
Mehl und Salz mischen. Kalte Butter in Stücken beigegeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig auf wenig Mehl (ca. 32 cm Ø) auswalen, in ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Boden einstechen.

## 2. Schritt



Kokosraspel auf den Teigboden streuen. Rhabarber in Stücke schneiden, darauf verteilen, Zucker darüberstreuen.

## 3. Schritt



Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Vom Ingwer ca. 2 cm abreiben, mit Quark, Eiern und Zucker verrühren. Wähe herausnehmen, Guss darübergessen, ca. 20 Min. fertig backen.