



Manchmal verwende ich für einen einfachen, selbst gemachten Kuchenteig, aber meist verwende ich dazu einen fertig gekauften Blätterteig. Einen Blätterteig habe ich meist für „Notfälle“ im Kühlschrank oder auch manchmal im Tiefkühler.

### Rezept für Rhabarber – Wähe ohne Eier

Für ein rechteckiges Backblech (ca. 40 x 25cm)

Einen rechteckig ausgewalsten Blätterteig (ca. 42 x 26)

3 EL gemahlene Haselnüsse

1 dl Sahne

1 dl Milch

100g Rahmquark

1/2 TI Vanillepaste (oder eine halbe Vanilleschote, davon das ausgekratzte Innere)

1 gehäufter EL Maisstärke

4 EL Zucker

4 bis 5 Stangen Rhabarber

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf legen. Den Blätterteig mit einer Gabel locker verteilt einstechen. Die gemahlene Haselnüsse auf dem Teig verteilen. Die Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen. Alle Zutaten für den Guss gut miteinander vermischen und vorsichtig über die Rhabarber geben. Das Blech in die unterste Rille des Backofens schieben und für 30 bis 45 Minuten backen. Dabei die Wähe im Auge behalten, damit sie nicht anbrennt. Nach der Backzeit die Wähe aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus dem Blech nehmen. Die Wähe lauwarm oder kalt servieren. Nach Belieben die Rhabarberwähe mit Puderzucker bestreuen.