



Rhabarberwähe

Die letzten Rhabarbern der Saison sollten vor dem 21. Juni geerntet werden, damit der Stock genügend Zeit hat um sich für die nächste Saison zu regenerieren. Auch nimmt mit der Zeit der Gehalt an unbekömmlicher Oxalsäure zu. Rhabarber wird zwar in der Küche wie eine Frucht verwendet, zählt aber botanisch zu den Gemüsen.

Zum pikant-säuerlichen Rhabarber passen die lieblichen Gewürze Zimt und Vanille wunderbar. Das nicht nur bei Desserts, auch eine Wähe schmeckt damit vorzüglich. Dazu gemahlene Haselnüsse, die schmecken nicht nur gut, sie sorgen auch dafür, dass der Wähenboden nicht durchfeuchtet wird.

Zutaten (1 Blech ø20cm)

500g	Rhabarber (gerüstet ca. 400g)
2	Eier
1,5dl	Vollrahm
2El	Zucker
1/2Tl	Zimt gemahlen
1/2	Vanillestengel
	Blätterteig (gekauft)
3El	gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Backblech einbuttern und mit Blätterteig auslegen, Ränder formen und den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum Befüllen im Kühlschrank zwischenlagern.

Ofen auf 200° vorheizen.

Die unschönen und angetrockneten Enden der Rhabarberstengel wegschneiden. Bei dicken Stengeln die Rippen auf der Aussenseiten mit dem Sparschäler entfernen (Zum

Teil lassen sie sich auch von Hand abziehen). Sehr dicke Stengel längs halbieren. Zu ca. 1m grossen Stücken schneiden und mit dem Zucker vermischen.

Vanillestengel längs halbieren und das Mark herausschaben.

Ausgeschabte Vanilleschote in Zucker einlegen, das gibt feiner Vanillezucker, der in der Dessertküche immer wieder gute Verwendung findet.

Vollrahm, Eier, Zimt und Vanillemark miteinander verquirlen.

Teigboden mit den Haselnüssen bestreuen. Rhabarber locker darauf verteilen und den Guss darüber giessen.

Auf der untersten Rille ca. 40 Minuten backen. Lauwarm oder kalt geniessen.







