

Rhabarber-Quark-Wähe



Schweizer Wähe hier in der Version mit einem Quark-Öl-Teig, einem Quark-Sahne-Ei-Guss und frischem Rhabarber.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Quark-Öl-Teig

- 200 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Ei
- 100 g Magerquark
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

3 EL Milch
3 EL Pflanzenöl

Für den Belag

3 EL gemahlene Mandeln
Ca. 500 g Rhabarber

Für den Guss

3 Eier
1 P. Vanillezucker
250 g Magerquark
100 ml Sahne
3 EL Erdbeer-Marmelade

Außerdem

Puderzucker zum Bestreuen
Fett für die Form

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Back- oder Tarteform (Ø 26 cm) einfetten.
3. Für den Quark-Öl-Teig zuerst das Mehl mit dem Backpulver mischen. Dann alle restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden und die Ränder leicht andrücken.
4. Die gemahlene Mandeln auf dem Boden verteilen.
5. Den Rhabarber schälen, in 1 cm große Stücke schneiden und ebenfalls auf dem

Boden verteilen.

6. Für den Guss Eier, Vanillezucker, Quark und Sahne verquirlen. Die Erdbeermarmelade dazugeben und unterrühren. Alles auf dem Rhabarber verteilen.
7. Die Wähe in der Ofenmitte 35-40 Minuten backen.
8. Nach der Backzeit etwas abkühlen und auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.