

## 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.