

Rhabarber – Wähe

Teig

150 gr Halbweissmehl

50 gr Butter

1 Ei

½ TL. Salz

ca ½ dl. Wasser

alles zusammen mischen und zu einem elastischen Teig kneten

Teigboden mit **Kokosraspel** bestreuen

einige klein gebrochene **Baumnüsse** drauf geben

500 gr. Rhabarber (1 cm Stückli) **Kauf ca. 700 gr**

Guss

2 Eier verquirlen

1 Päckli Vanillecrèmepulver (z. Kochen ! zugeben

1 Essl. Rohzucker / **½ TL. Zimt** zugeben

über den Rhabarber giessen

vorheizen auf 195 ° nachher «intensivbacken» ca. 30 Min. und 10 Min. im abgestellten Ofen lassen