Rezept

Fettarme Rhabarberwähe

Ein Rezept von Fettarme Rhabarberwähe, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl (Type 550)
150 g	Zucker
30 g	Butter
3	Eier
1/2 TL	Zimtpulver
20 g	Haselnussblättchen
1/2 Würfel	Hefe (ca. 20 g)
1/8 l	lauwarme fettarme Milch
750 g	Rhabarber
200 g	Kaffeesahne
2 EL	Semmelbrösel
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker darauf geben, mit 6 EL Milch, Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

2. 50 g Zucker, restliche lauwarme Milch und Butter unterkneten. Zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.

3. Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden.

4. Eier, Kaffeesahne, Zimt und restlichen Zucker verquirlen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Form mit Backpier auslegen.

5. Teig kneten, ausrollen, in die Form legen. Mit Semmelbröseln bestreuen. Rhabarber darauf verteilen, Guss darauf geben. Nüsse darüber streuen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen.