

Rezept

Fettarme Rhabarberwähe

Ein Rezept von Fettarme Rhabarberwähe, am 09.06.2026

Zutaten

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