

Rezept

Rhabarber-Schmand-Wähe

Ein Rezept von Rhabarber-Schmand-Wähe, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Mehl	150 ml Milch
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	75 g Zucker
75 g weiche Butter	1 Prise Salz
750 g Rhabarber	1 Vanilleschote
3 Eier (M)	2 Eigelb (M)
400 g Schmand	1 EL Speisestärke
125 g Zucker	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Fett für die Form	Mehl zum Arbeiten
3 EL Semmelbrösel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform (30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Etwas Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe in die Mulde bröckeln, mit der lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige Milch, restlichen Zucker, Butter und Salz zum Vorteig geben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt ca. 45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Inzwischen für den Belag den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen.
4. Vanillemark, Eier, Eigelbe, Schmand, Speisestärke, Zucker und Zitronenschale verrühren.
5. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form einfetten. Den Teig kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Form ausrollen. In die Form geben, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teigboden mit Semmelbröseln bestreuen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen, den Guss darübergeben. Im Ofen (unten) 30-35 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.