

Rezept

Rhabarberwähe

Ein Rezept von Rhabarberwähe, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

180 g Mehl	Salz
50 g Zucker	100 g kalte Butter
1 Eigelb (Größe M)	3-5 EL Weißwein (ersatzweise kaltes Wasser)

Für den Belag

750 g Rhabarber	1/2 Vanilleschote
200 g saure Sahne	3 Eier (Größe M)
120 g Zucker	3 EL gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Außerdem

Butter für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche
---------------------	----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 Prise Salz und dem Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden, mit dem Eigelb daraufgeben und mit einem großen Messer unter das Mehl hacken.
2. Dann alles zwischen beiden Händen zu Bröseln zerreiben und zum Schluss zügig zu einem glatten Teig verkneten, dabei nur so viel Wein wie nötig dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen und die Form mit Butter einfetten. Für den Belag den Rhabarber waschen, falls nötig, schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden, sehr dicke Stangen vorher längs halbieren oder dritteln. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
4. Das Vanillemark mit saurer Sahne, Eiern und Zucker mit dem Schneebesen gut verquirlen.
5. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, die Mandeln oder Haselnüsse daraufstreuen. Die Rhabarberstücke auf dem Boden verteilen und den Eierguss darübergießen.

6. Die Rhabarberwähe im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-40 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.