

## Rhabarberwähe mit Doppelrahm

Ausgerollter Kuchenteig  
Backblech 20 cm Durchmesser  
300 gr. Rhabarber, geschält und in Würfel geschnitten

### Holländermasse

100 gr. Mandelmasse (kann man beim Bäcker beziehen)  
50 gr. Butter  
1 Ei  
Rum, zum parfümieren  
wenig Mehl

Mandelmasse mit Butter schaumig rühren.  
Das Ei aufschlagen und langsam dazugeben.  
Etwas Mehl dazugeben und mit Rum parfümieren.

### Kuchenguss

50 gr. Zucker  
1/2 EL Crèmepulver  
1 Eier  
1/2 dl Rahm  
Alle Zutaten miteinander verrühren

### Zubereitung

Den Kuchenteig auslegen und mit einer Gabel einstechen. Die Holländermasse darauf streichen und die Rhabarberwürfel darauf verteilen. Zum Schluss den Guss darüber giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 35 Minuten backen. Doppelrahm leicht aufschlagen und dazu servieren!

### Tipp

Sie können die Wähe auch mit warmer Apricoture bestreichen.  
Zur Rhabarberwähe passt auch sehr gut 1 Kugel Erdbeer-Eis.  
Sie können auch Blätterteig verwenden und Früchte je nach Saison.

