



Rhabarberwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 35 Personen

2.19 kg Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
700 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
7.0 kg Rhabarber	Würfeln und auf Teig verteilen
28 Stück Eier	
3.5 Stück Vanillezucker (8g)	
350 g Zucker	
1.75 kg Magerquark	
105 g Maisstärke/Maizena	
1.75 Liter Milch	
1.75 Liter Halbrahm	

Wähenguss selber gemacht