



Rhabarbara

... Leicht sauer in den Frühling ...

Zutaten: für Süsse und Saure

6 grosse Rhabarberstengel

Haselnüsse, gemahlen

Zucker

Zimt

2dl Rahm

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Blätterteig, rund ausgewallt

Zubereitung

... Die Rhabarberstengel schälen und in kleine Stücke schneiden ... Den Blätterteig in ein Wähenblech geben und mit einer Gabel einstechen ... Den Boden mit wenig Haselnüssen bestreuen, die Rhabarberstückchen darüber verteilen und zuckern (für Süsse sehr viel) ... Für den Guss die übrigen Zutaten miteinander verrühren ... Nochmals etwas Haselnüsse über die Rhabarber geben und den Guss darübergiessen ... Die Wähe im Ofen backen ...

Tipps:

...Es ist Frühling, ziehen Sie die Gartenstiefel an und schneiden Sie den Rhabarber ... Verwenden Sie die Rhabarberblätter für eine Deko (Wettbewerb: Gewinnen Sie ein Essen im Pächterhaus und senden Sie uns Ihre schönste Dekoration mit Rhabarberblättern) ... Gönnen Sie sich einen Schluck Weisswein zur ausgekühlten Wähe und freuen Sie sich auf die kommende Blütenpracht ... Wünschen Sie noch mehr Saures, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<http://www.youtube.com/watch?v=rTj76ZecVyl>

<http://www.youtube.com/watch?v=yTPgsAwfAJE>

<http://www.youtube.com/watch?v=K2jz--GVd2I>

<http://www.youtube.com/watch?v=EmbbZV9IluE>

<http://www.youtube.com/watch?v=cTgRTrPk3gg>

HOTLINE: info@koifischer.ch

