



# Apfel-Rhabarber-Wähe

**Zutaten für 1 Blech, (26 cm Durchmesser)**

## Teig

220 g	Dinkelvollkornmehl
60 g	Butter
1 dl	Wasser
1 EL	Apfelessig
¼ TL	Salz
1 EL	Zucker
2-3 EL	Weizen- oder Haferkleie

## Füllung

2 mittlere	Äpfel Braeburn oder Gala
Ca. 200-300 g	Rhabarber
250 g	Mager- oder Halbfettquark
2	Eier
1dl	Milch
4 EL	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker



## Zubereitung

- 1 Mehl und Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Butter schmelzen und mit dem Wasser und Essig mischen. Alle Zutaten bis auf die Kleie zusammen mischen und zu einem Teig verrühren.
- 2 Teig auf einem Backpapier auswallen und in einem Wähenblech platzieren. Weizenkleie oder Haferkleie auf den Teigboden streuen.
- 3 Rhabarbern und Äpfel waschen und in kleine Stücke schneiden, nicht schälen. Auf dem Teigboden verteilen.
- 4 Eier, Quark, Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Massbecher zu einem Guss schlagen und über die Früchte geben. Bei ca. 210°C ca. 35-45 Minuten backen.

**Tipp** – Dazu passt voraus ein grosser Salatteller

