

Rhabarber-Mandelwähe

Wähe ist das zürichdeutsche Wort für einen flachen Kuchen mit Boden, Auflage und Guss. "Wääje" sage ich als Zürcherin, "Chueche" sagen die Berner und Zentralschweizer, die Bündner sagen "Turte" die Ostschweizer sagen "Flade" - wie Kuhfladen - und in Schaffhausen und dem Thurgau nennt man den Blechkuchen "Tünne".

Zutaten

Ich gebe keine verbindlichen Masseinheiten an, weil es auf die Grösse der Form ankommt und ich immer Handgelenk x pi koche.

Ich machte eine kleine Wähe.

- Rhabarbern, geschält und in Würfel geschnitten
- runder Blätterteig (oder Kuchenteig)
- gemahlene Mandeln
- Paniermehl
- abgeriebene Zitronenschale
- Zucker
- Rhabarbern (oder andere Früchte wie Äpfel, Aprikosen, Kirchen...)
- Mandelsplitter
- Marzipan oder Mandelmasse

Guss

Mengen je nach Grösse der Form

- 2 - 4 Eier
- Zucker (Menge der Süssigkeit der Früchte anpassen)
- 1 - 2 Becher Crème fraîche
- etwas Milch
- ev. Zimt



Rhabarbern schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Boden der Form mit Blätterteig auslegen. Mit einer Gabel einstechen, um Blasenbildung beim Backen zu verhindern. Mandeln, Paniermehl, Zitronenschale und Zucker vermischen und auf den Teigboden geben. Das Paniermehl nimmt die Flüssigkeit der Rhabarbern auf.

Rhabarbern darauf verteilen. Kleine Stücke Marzipan oder Mandelmasse auf die Rhabarbern legen.

Für den Guss alle Zutaten mischen und über die Rhabarbern giessen. Mandelsplitter darauf streuen.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben. Nach 20 Minuten nur noch Unterhitze geben, damit der Boden knusprig wird und die Früchte nicht anbrennen.

Wähe möglichst frisch gebacken geniessen.

[Zum Blogbeitrag](#)