

Erdbeer-Rhabarber-Wähe

1 Paket Blätterteig
5 Stg. Rhabarber
250 g Erdbeeren
3 – 4 EL Zucker

250 g Ricotta
½ Becher Sahne
3 Eier
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Mark einer halben Vanilleschote

Quicheform mit den Blätterteigscheiben auslegen, dabei einen kleinen Rand stehen lassen.

Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Alles auf dem Blätterteig verteilen und – je nach Geschmack - mit dem Zucker bestreuen.

Ricotta, Sahne, Eier, Vanillezucker und das Vanillemark zu einer glatten Masse verquirlen und über die Früchte gießen.

Im Backofen 45 Minuten bei 190° backen.

Guten Appetit!