

RHABARBER-KÄSEWEHE

Zutaten - Teig

- 130g Buchweizenmehl
- 70g gemahlene Mandeln
- 50g Gruyère, gerieben
- 2 EL [Thymian](#), fein geschnitten
- ¼ TL [Salz](#)
- 75g Butter, in Stücken, kalt
- ½ dl Wasser
- 2 EL gemahlene Mandeln

Zutaten - Guss

- 200g Ziegenkäse, gerieben
- 100g Gruyère, gerieben
- 2 ½ dl Halbrahm
- ½ dl Milch
- 3 EL [Thymian](#), fein geschnitten
- 2 Eier
- ¼ TL [Salz](#)
- 1 TL [Muskat](#)
- 200 g Rhabarber, längs halbiert, in ca. 8 cm langen Stücken

Teig

Mehl, Mandeln, Käse, Thymian und Salz mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das vorbereitete Blech legen. Boden mit einer Gabel einstechen, Mandeln darüberstreuen.

Guss

Käse und alle Zutaten bis und mit Muskat mischen. Guss auf dem Teigboden verteilen. Rhabarber darauflegen.

Backen

Ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, warm servieren.

