Vanille-Nidlewähe, dazu Mamas Rhabarber-Erdbeer-Eis

Für 4 Personen

Teig:

200 g Mehl	0,5 TL Salz	100 g Butter, kalt
4 EL Milch	Mehl	

Vanille-Nidlewähe:

1 Teig-Rezept	1 Zitrone, unbehandelt	350 ml Sahne
2 Eier	1 EL Maisstärke	4 EL Zucker
1 Vanilleschote	Puderzucker	Salz

Rhabarber-Wähe:

1 Teig-Rezept	4 Stangen Rhabarber	200 ml Sahne
2 Eier	1 EL Maisstärke	0,5 Vanilleschote
4 EL Zucker	Puderzucker	

Rhabarber-Erdbeereis:

200 g Erdbeeren	3 Stangen Rhabarber	5 EL Zucker
200 g Crème-fraîche	150 ml Sahne	

Teig:
Das Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke scheiden, dazu geben und zwischen den Handflächen zu einer krümeligen Masse verreiben. Die Milch dazu geben und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig flach drücken und auf Mehl drei Millimeter dünn, rund ausrollen. In ein gefettetes Blech (32 Zentimeter Durchmesser) legen und Rand andrücken. Mit einer Gabel dicht einstechen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Vanille-Nidlewähe:
Die Schale der Zitrone abreiben und etwa einen Teelöffel Saft auspressen. Sahne, Eier, Zitronenabrieb- und Saft mit Maisstärke, Zucker, Vanillemark und Salz luftig schlagen. Auf den Teigboden gießen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Rhabarber-Wähe:
Den Rhabarber putzen, längs halbieren und in einen Zentimeter große Stücke schneiden. Auf den Teig verteilen. Sahne, Eier, Maisstärke, Vanillemark und Zucker luftig schlagen. Auf die Rhabarberstücke verteilen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.
Rhabarber-Erdbeereis:
Die Erdbeeren und die Rhabarberstangen mit Zucker aufkochen und zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Pürieren und vier Esslöffel der Masse beiseite stellen. Den Rest mit Sahne und Crème-fraîche mischen und in der Eismaschine gefrieren. Die Wähen mit dem Eis anrichten und mit etwas Fruchtpüree umsprenkeln.

Andreas C. Studer am 06. Mai 2011