

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Sommerrezepte

Rhabarberweintorte

Für den Teig

250g Mehl
1,5 Teel. Backin
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
1Eßl. Wasser
125 g Butter

Teig herstellen

1/2 Std ruhen lassen,
in eine Springform drücken und einen Rand hochziehen.

Für den Belag

1 kg Rhabarber
500 ml Wein
250 ml Apfelsaft
1 Vanillezucker
200 g Zucker
2 Vanillepuddingpulver
1 Eßl. Mondamin
Wein

Saft und Zucker aufkochen mit angerührtem Puddingpulver andicken.
Den kleingeschnittenen Rhabarber dazu geben und auf den Teig füllen.
Im vorgeheizten Backofen bei Ober u. Unterhitze cirka 1 Std backen.
Über Nacht in der Springform erkalten lassen.

Sahnehäubchen

2 Becher Sahne
2 Sahnesteif
steif schlagen und oben drauf geben

Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1
41352 Kirschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49
www.irmgards-bauernladen.de
info@irmgards-bauernladen.de

Öffnungszeiten:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Mittwoch:	10:00 bis 19:00 Uhr
Donnerstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Freitag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Samstag:	09:00 bis 16:00 Uhr

Im Januar und Februar ist am
Montag und Dienstag Ruhetag