

Rezept für Erdbeer-Rhabarber-Pie

Erdbeere trifft Rhabarber und wird in einen knusperigen Mürbteig gehüllt. Diese Pie ist fruchtig, saftig und duftet ganz verführerisch nach Frühsommer



Zutaten für eine Tarteform 26 cm

für den Mürbteig:

360 g Mehl
30 g Zucker
230 g Butter
1 TL Salz
etwa 1/8 l Eiswasser

für die Füllung:

500 g Rhabarber
500 g Erdbeeren
30 g Mehl oder Maisstärke
150 g Zucker
30 g Butter
Zimt
Zitronensaft

Mehl, Zucker, Salz und kleinwürfelig geschnittene Butter mit der Küchenmaschine kneten und dabei soviel Eiswasser einarbeiten, dass ein homogener, geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken, in eine Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Fülle Mehl, Zimt und Zucker mischen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Erdbeeren ebenfalls waschen und in Stücke schneiden. Erdbeeren, Rhabarber und die Zucker-Zimt-Mehl-Mischung vermengen.

Den Mürbteig in zwei Stücke teilen. Das Größere dünn ausrollen und in die Tarteform heben.

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Mit dem Nudelwalker über den Rand der Backform rollen. Die überstehenden Teigreste mit der zweiten Teighälfte mischen und ebenfalls dünn ausrollen. Die Fruchtmischung in die Form füllen, etwas Zitronensaft darüber träufeln und die restlichen Butterstücke verteilen.

Mit einem Teig-Rad 16 Streifen in ca. 2 cm Breite schneiden. Die ersten 8 Streifen mit etwas Abstand nebeneinander auf die Fülle legen. Dann jeden zweiten Streifen bis zur Mitte zurückklappen und den ersten von den restlichen 8 Streifen quer darunterlegen. Die Streifen wieder ausklappen und jetzt die zuvor liegengelassenen Streifen umklappen.

Den nächsten Querstreifen platzieren. Weiter so verfahren, bis ein schön geflochtener Deckel über der Fruchtmasse liegt. Mit etwas Milch bepinseln.

Die Pie im unteren Drittel des vorgeheizten Backrohres ca. 45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit Vanilleeis, Schlagobers oder pur servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!