

Erdbeer-Rhabarber-Pie



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 ½ Stunden
 KÜHL STELLEN: ca. 3 Stunden
 BACKEN: ca. 50 Minuten

FÜR ca. 12 Stück

1 Pie-Form von 25–26 cm Ø
 Kleine Blütenausstecher

Butter und Paniermehl für die Form

TEIG

170 g Butter
 0,8–1 dl Wasser
 1 Ei, Gr. M
 1 TL heller Essig
 300 g Mehl
 2/3 TL Salz
 2 ½ EL Zucker

FÜLLUNG

450 g Rhabarber, gewürfelt
 500 g Erdbeeren, gewürfelt
 125 g Zucker
 1 Pk. Vanillezucker
 2 EL Zitronensaft
 30 g Maisstärke
 1 EL Butter
 1 TL Flohsamenschalen

1 Eiweiss, leicht verquirlt
 Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN

Butter in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Wasser, Ei und Essig verrühren. Beides 30 Minuten kühl stellen.

TEIG

Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter zugeben, in der Küchenmaschine mit grossem Messer mixen, bis die Butter erbsengross ist. Oder Butter von Hand mit dem Mehl verreiben. Flüssigkeit begeben, kurz zu einem Teig mixen/zusammenfügen, nicht kneten. Teig halbieren, 2 Kugeln formen, leicht flach drücken. In Klarsichtfolie gepackt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

FÜLLUNG

Rhabarber mit allen Zutaten bis und mit Butter unter ständigem Rühren in einer weiten Pfanne aufkochen, 3–4 Minuten köcheln. Vollständig auskühlen lassen und 1 Stunde kühl stellen.

FERTIGSTELLEN

Für den Deckel eine Teigkugel auf wenig Mehl 3 mm dick rund auswallen. Auf Formengrösse (oberer Formenrand) zuschneiden, kühl stellen. Zweite Teigkugel 3 mm dick rund auswallen, vorbereitete Pie-Form damit auslegen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Flohsamenschalen unter die Füllung mischen. Füllung auf dem Teigboden verteilen, glatt streichen. Pie 30 Minuten kühl stellen. Teigdeckel halbieren, eine Hälfte kühl stellen. Aus der anderen Teighälfte kleinere und grössere Blüten ausstechen. Halbrunden Teigdeckel mit wenig Eiweiss auf den Pie legen, Rand andrücken. Ausgestochene Blüten auf der zweiten Pie-Hälfte verteilen. Aus dem übrigen Teig weitere Blüten ausstechen, mit wenig Eiweiss auf den Teigrand legen. Pie nochmals 30 Minuten kühl stellen.

BACKEN

Auf der 2.-untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Dann Ofenhitze auf 175 °C reduzieren, Pie 25–30 Minuten fertig backen. Oberfläche gegen Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie bedecken, damit die Garnitur nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, auf Gitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

www.lemenu.ch