

Erdbeer-Rhabarber Pie

Der Erdbeer-Rhabarber Pie kombiniert mit frischen Erdbeeren und säuerlichen Rhabarber sorgt für einen sommerlichen Frischekick auf deinem Kuchenteller!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

für den Mürbteig

300 g	Weizenmehl
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
180 g	Butter (kalte)
6 EL	Kaltes Wasser

für die Füllung

400 g	Erdbeeren (frische)
400 g	Rhabarber
50 g	Zucker
4 EL	Speisestärke
2 EL	Schlagobers
1 TL	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Rhabarber Pie** das Weizenmehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Kalte Butterwürfel hinzugeben und mit den Händen oder einer Küchenmaschine zügig zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Nach und nach das eiskalte Wasser zugeben, bis ein glatter, formbarer Teig entsteht. Den Teig in zwei Portionen teilen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.

2. Den Backofen rechtzeitig auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Erdbeeren putzen, waschen und vierteln, den Rhabarber in zirka 1 cm Stücke schneiden. Erdbeeren und Rhabarber in einer Schüssel mit Zucker und Maisstärke vermengen. Beiseite stellen, damit der Zucker etwas Saft zieht.
4. Eine Teigportion auf leicht bemehlter Fläche oder zwischen Backpapier rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete 23 cm runde Backform oder Springform legen, leicht andrücken. Die Erdbeer-Rhabarber-Füllung gleichmäßig auf den Boden verteilen.
5. Die zweite Teigportion ebenfalls ausrollen und mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Diese zu einem klassischen Gittermuster über den Pie legen. Die Teigränder zusammendrücken, überstehenden Teig abschneiden. Oberfläche mit Schlagobers bestreichen und nach Belieben mit etwas Feinkristallzucker bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backrohr 20 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen. Temperatur auf 175 °C reduzieren und weitere 45 Minuten goldbraun backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Den Erdbeer-Rhabarber Pie vom Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, damit die Füllung fest wird.

Tipp

Den köstlichen Erdbeer-Rhabarber Pie mit einer Kugel Vanilleeis und einem Klecks Schlagobers servieren!