Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/21-rhabarber-pie

21 - Rhabarber-Pie

Foto: Irmgard Mertens

Zutaten (für circa 12 Stück):

Teig:
200 g Mehl,
100 g Butter,
50 g Zucker,
1 Ei,
eventuell 1 EL Wasser,
Fett für die Form.

Belag:
600 g geputzter Rhabarber,
150 g Amarettini, (italienisches Mandelgebäck),

1 EL flüssige Butter,
Puderzucker.

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen geschmeidigen Mürbeteig kneten. In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühlen. Pieform (28 cm Ø) einfetten. Teig Fläche ausrollen, in die Form legen. Rhabarber in 1 bis 2 cm lange Stücke schneiden, auf den Teig geben. Amarettini zerbröseln, mit der flüssigen Butter mischen, auf dem Rhabarber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 25 bis 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut servieren