

Rhabarber-Erdbeer-Pie



American Pie mit fruchtiger Rhabarber-Erdbeer-Füllung. Lauwarm mit Vanillesoße oder eis unfassbar lecker!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 430 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 140 g kalte Butter
- 140 g kaltes Pflanzenfett
- 140 ml Eiswasser
- 2 TL Zitronensaft, kalt

Für die Füllung

400 g Rhabarber (bei mir 375 g)
350 g Erdbeeren (bei mir 375 g)
1 EL Zitronensaft
60 g Zucker
60 g brauner Zucker
30 g Speisestärke
1 Prise Salz
1/4 Teelöffel Zimt
Mark einer Vanilleschote (bei mir 1 TL Vanille-Extrakt)

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Teig zubereiten, dazu Salz, Zucker und Mehl in einer Schüssel mischen.
2. Butter und Pflanzenfett in kleine Würfel schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben und mit den Händen einarbeiten.
3. Das Eiswasser und den kalten Zitronensaft dazugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Man sollte noch leichte Spuren vom Pflanzenfett sehen. Das ist ein Zeichen dafür, dass der Teig später schön blättrig wird. In Frischhaltefolie gewickelt für 2 Stunden im Kühlschrank parken.
4. Inzwischen eine Tarte-Form mit 20 cm (oder 24 cm) Ø einfetten und bereitstellen.
5. Für die Füllung den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden (1-2 cm). Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, das Grün entfernen und die Beeren vierteln.
6. Beide Zuckersorten mit Speisestärke, Salz, Zimt, Vanille-Extrakt und Zitronensaft verrühren, aber noch nicht mit dem Rhabarber und den Erdbeeren mischen.
7. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
8. Nach der Kühlzeit den Teig halbieren. Die eine Hälfte wieder in den Kühlschrank legen, die andere auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen (ca. 5 mm dick). Die Form damit auskleiden. Der Teig kann etwas am Rand überstehen, sollten das aber gleichmäßig tun.
9. Den Rhabarber und die Erdbeeren zu den Zucker-Stärke-Mischung geben und vorsichtig, aber gründlich verrühren. Anschließend auf den Teig geben und

gleichmäßig verteilen.

10. Nun den restlichen Teig wie oben beschrieben ausrollen und mit einem Teigrad (oder Pizzaschneider) Streifen von 2 cm Breite schneiden. Die Streifen auf der Arbeitsfläche zu einem Gittermuster flechten, erst danach auf die Früchte legen. Überstehenden Teig abschneiden und die Ränder andrücken.
11. Die Pie für ca. 20 Minuten backen, danach die Temperatur auf 160°C herunterstellen und weitere 35-40 Minuten fertigbacken. Evtl. die Oberfläche mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.