

Rhabarber-Erdbeer-Pie

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

Für den Teig

100 g Universalmehl
50 g kalte Butter
1 Esslöffel Puderzucker
1/4 Teelöffel Salz
4-6 Esslöffel eiskaltes Wasser

Für die Füllung

500 g Rhabarber
60 g Zucker
150 g Erdbeeren

Zum Bestreichen

1 Eidotter
1 Teelöffel Milch

Eigentlich dachte ich, Pie ist die englische Bezeichnung für einen gedeckten Obstkuchen. Irgendwie stimmt das ja auch, aber irgendwie auch wieder nicht. Hierzulande werden gedeckte Obstkuchen meist aus klassischem Mürbteig gemacht. Der Kuchen bekommt einen Boden, dann eine Füllung und zum Abschluss noch einen Deckel. Zumindest habe ich das von der Oma so gelernt und so oder so ähnlich habe ich es mir auch auf meiner letzten Irlandreise erwartet. Etwas überraschend kam dann doch meistens was anderes daher und ich habe Folgendes

gelernt...

1. Lektion

Pie muss nicht notwendiger Weise einen Boden haben. Das Obst wird oft nur mit einem Deckel überbacken.

2. Lektion

Der Teigdeckel ist meistens dünn und knusprig und wird nicht aus Mürbteig hergestellt, so wie ich ihn kenne.

3. Lektion

Die Füllung wird oft vorgekocht. Das hat meine Oma nie gemacht.

4. Lektion

Süßer Pie wird in Großbritannien und in Irland immer mit Schlagobers serviert, was ich persönlich zwar nicht so gerne mag, aber die Tradition will es so.

- 1 -

Für den Teig vermischen Sie zunächst alle trockenen Zutaten auf einer Arbeitsplatte. Dann schneiden Sie die Butter in kleine Stücke und arbeiten diese mit einem Messer noch weiter in das Mehl ein. Dann reiben Sie die Mischung zwischen ihren Handflächen, bis sich die Butter grob bröselig mit dem Mehl verbunden hat und so eine Art Streusel daraus entstanden ist. Das sollte aber möglichst schnell gehen, damit sich die Butter nicht zu stark erwärmt. Formen Sie ein Loch in der Mitte und geben Sie das eiskalte Wasser hinein. Anschließend kneten Sie daraus einen Teig. Durch die Zugabe von Wasser wird der Teig sehr elastisch und lässt sich gut verarbeiten. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde ruhen.

Rhabarber-Erdbeer-Pie

- 2 -

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

- 3 -

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Füllung vor. Ziehen Sie vom Rhabarber mithilfe eines Messers die faserige Schale ab. Arbeiten Sie gründlich, da Sie das Zeug beim Essen sonst zwischen den Zähnen haben. Schneiden Sie den Rhabarber dann in ungefähr ein bis zwei Zentimeter lange Stücke. Von den Erdbeeren das Grüne entfernen und grob in Stücke schneiden.

- 4 -

Geben Sie den Rhabarber gemeinsam mit dem Zucker in einen Topf und verkochen Sie ihn ein paar Minuten, bis er weich ist, aber noch nicht die Form verliert. Geben Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeit dazu, da die Füllung sonst zu weich wird. Zum Schluss geben Sie die Erdbeeren dazu und lassen das Ganze noch einmal eine Minute einkochen. Kosten Sie, denn es könnte sein, dass die Füllung noch etwas mehr Zucker braucht. Das hängt von der Süße der Erdbeeren und des Rhabarbers ab. Rhabarber ist grundsätzlich ein eher saures Obst.

- 5 -

Geben Sie die Füllung anschließend in einen gebutterten Teller oder eine Pieform. Walken Sie den Teig auf die passende Größe aus und bedecken Sie damit die Füllung. Ein Pie braucht immer Luftlöcher, damit beim Backen der Dampf entweichen kann. Sie können dafür mit einem Messer kleine Schnitte machen oder ihn auch in der Mitte kreuzförmig einschneiden. Der Rand kann mit einer Gabel hübsch verziert werden.

- 6 -

Verkleppern Sie Eidotter mit Milch und bestreichen Sie den Pie damit. Anschließend kommt die Form für ungefähr 25-30 Minuten in den vorgeheizten Backofen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.