

Annas Himbeer-Rhabarber-Pie

Für 1 runde Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser)

Zutaten Teig

380 g Weizenmehl
220 g Butter, kalt in Stückchen
4 EL feiner Zucker
ca. 100 ml Eiswasser
½ TL Salz
1 TL Apfelessig

Zubereitung Teig

Für den Pie-Teig zuerst die trockenen Zutaten Weizenmehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Danach die kalte Butter in kleinen Stückchen dazu geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts grob verkneten. Das Eiswasser und den Essig nach und nach dazugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und mind. 2 Stunden, noch besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Zutaten Füllung

300 g Himbeeren
1 kg Rhabarber
Saft von ½ Zitrone
Mark ½ Vanilleschote
½ TL Zimt
50 g Vollrohrzucker
1 ½ EL Speisestärke mit
3 EL Wasser

Zubereitung Füllung

Himbeeren waschen. Rhabarber ebenso waschen, schälen und die Blätter wegschneiden. In etwa 3 cm große Stücke schneiden und in einen großen Topf geben, zusammen mit Zitronensaft, Vanille, Zimt und braunem Zucker vermischen und kurz durchziehen lassen. Dann etwa 5 Minuten auf mittlerer Stufe aufkochen. Speisestärke mit Wasser vermischen, mit den Himbeeren hinzufügen und alles weitere 2 Minuten unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Außerdem

1 EL gemahlene Mandeln
Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eigelb mit 2 EL Milch
1 EL Vollrohrzucker

Backofen auf 200°C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
Pie-Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Ausreichend Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen. Teig kurz durchkneten, etwas mehr als die Hälfte des Teiges kreisförmig mit einem großzügig bemehlten Nudelholz ausrollen. (Ein paar cm. größer als die Form). Teig zur Mitte hin zusammenfalten und vorsichtig in die Form legen, wieder auseinander falten. 1 EL gemahlene Mandeln auf dem Teig verteilen. Dann die vorbereitete Rhabarber-Himbeer-Füllung daraufgeben.

Den restlichen Pie-Teig ebenso mit großzügig Mehl länglich ausrollen und in gleich große, etwa 0,5 cm breite Streifen schneiden. Jeweils 3 Streifen zügig zu Zöpfen flechten. Der Teig darf nicht zu warm werden, da er dann leicht reißt.

Zöpfe auf den Pie legen. Eigelb und Milch vermischen und das geflochtene Muster damit einstreichen. 1 EL braunen Zucker darauf verteilen.

Im heißen Backofen auf der untersten Schiene zuerst 15 Minuten bei 200°C (Grad Ober-und Unterhitze) backen, dann auf 180°C herunterschalten und ca. 45 Minuten weiter backen.
(Bei Bedarf mit Backpapier bedecken)

Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und genießen.

Guten Appetit!