

Rhabarber-Erdbeer-Pie Rezept für eine Tarteform ø 28 - 30 cm

Marzipan-Mürbeteig:

200 g Mehl
200 g Marzipan
80 ml Öl

Füllung:

300 g Erdbeeren
400-500 g Rhabarber (400 g für ø 28 cm, 500 g für ø 30 cm)
2 EL Honig oder für die **vegane Version** Ahornsirup
100-150 g brauner Zucker (ich habe nur 100 g genommen, aber das war einigen dann etwas zu wenig)
20 g Stärke
20 g Mehl

Außerdem:

etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche

Equipment:

Küchenwaage
Messbecher/-löffel
Schneidebrett
Messer
Entweder 2 Rührschüsseln oder 1 Rührschüssel und 1 große Salatschüssel
2 Esslöffel oder besser noch Salatlöffel
Nudelholz (zur Not geht auch eine Glasflasche)
Tarteform (eine Obstbodenform, Springform oder Auflaufform gehen zur Not auch)
Butterbrotmesser
Evtl. Ausstecher
Alufolie
Kuchenrost oder Rost vom Backofen zum Abkühlen

Füllung vorbereiten:

1. Rhabarber waschen, Stielenden und Blätter entfernen und in ca. 1.5 cm große Stücke schneiden (nicht schälen!).
2. Erdbeeren waschen, den Stiel entfernen und vierteln.
3. Erdbeeren und Rhabarber in eine Rührschüssel bzw. eine große Salatschüssel geben. Die restlichen Zutaten der Füllung dazu geben und mit 2 Ess- bzw. Salatlöffeln umrühren.

Marzipan-Mürbeteig:

1. Einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig kann sofort verarbeitet werden und muss nicht wie sonstiger Mürbeteig erst im Kühlschrank ruhen.

Zusammensetzen:

1. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.
2. Den Teig darauf geben und mit dem Nudelholz ca. 5 mm dick zu einer einigermaßen runden Form ausrollen. Dazwischen am besten immer mal wieder die Arbeitsfläche darunter mit

Mehl abpudern, damit der ausgerollte Teig nicht festklebt. Wer eine [Palette](#) (ich empfehle eine [Winkelpalette](#)) hat, kann den Teig auch sehr einfach mit der Palette von der Arbeitsfläche lösen. Mit der Form kann man testen, ob der Teig schon groß genug ausgerollt wurde. Der Durchmesser sollte so ca. 4 cm größer als die der Form sein.

3. Den Teig auf das Nudelholz aufrollen und über der Form abrollen.
4. Risse sind gar nicht schlimm. Man kann sie ganz leicht flicken, indem man einfach den Teig wieder übereinander legt und mit dem Fingern andrückt.
5. Nun den überstehenden Teig mit der Rückseite eines Butterbrotmessers abtrennen.
6. *Optional:* Man kann noch einen welligen Pie-Rand mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger formen. Dann den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen (das bewirkt, dass die Luftblasen, die beim Backen entstehen, den Teig nicht nach oben wölben lassen).
7. Die Füllung nun auch in die Form geben.
8. Die Teigreste zusammen kneten und wieder ausrollen, dieses Mal ruhig auch etwas dünner. Daraus dann mit Ausstechern Formen ausstechen und auf der Oberfläche dekorativ verteilen. Wenn keine Ausstecher zur Hand sind, können auch einfach Streifen ausgeschnitten und aufgelegt werden.
9. Nun im Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze bzw. 170°C Heißluft 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Der Ofen muss hierfür nicht notwendigerweise vorgeheizt werden. In dem Fall einfach den Kuchen so 5-10 Minuten länger drin lassen.
10. Nach ca. 15-20 Minuten mal gucken, ob der Rand sich schon goldbraun verfärbt hat. Sobald dies der Fall ist, sofort den Rand (und ggf. die ganze Oberfläche, wenn die Sterne dann auch schon goldbraun sind) mit Alufolie abdecken.
11. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auf einem Rost abkühlen lassen oder auch direkt in der Form heiß servieren.

Nährwerte für den gesamten Kuchen:*

3070 kcal, 51.1 g Eiweiß, 418.9 g Kohlenhydrate - davon 216.5 g Zucker, 134.2 g Fett - davon 11.4 g gesättigt, 2.2 g Natrium

* Diese Angaben gelten für meine Version mit 100 g braunen Zucker und Honig.