

Rezept

Kleine Rhabarber-Pies

Ein Rezept von Kleine Rhabarber-Pies, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	150 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier (M)
200 g Butter	500 g Rhabarber
2 gestr. EL Speisestärke	2 EL Zimt-Zucker
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. 100 g Zucker, Salz und 1 Ei dazugeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles vom Rand aus rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Mit Stärke und übrigem Zucker mischen und ca. 10 Min. Saft ziehen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig in 5 Portionen teilen, jeweils auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen. Einen Teller darauflegen, den Teig ausschneiden. Teigreste verkneten und einen sechsten Kreis ausrollen. Je ein Sechstel der Füllung in die Mitte der Kreise geben. Die Teigränder so über die Füllung legen, dass in der Mitte etwas Füllung zu sehen ist.
4. Auf das Blech legen, übriges Ei verquirlen. Teig damit bestreichen, mit Zimtzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.