

REGIONAL & HANDGEMACHT

Rhabarber-Galette

Zutaten

für 3 Stück / Maße pro Galette circa
15 cm x 20 cm

FÜR DEN BODEN

100 g gemahlene Nüsse
100 g Mehl
60 g Butter
1 Ei
70 g Zucker
1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG

3 Stangen Rhabarber (circa 300 g)
3 EL mittelgrob gemahlene Nüsse
30 g vorgeröstete
Mandelblättchen
optional: 1 Eigelb und etwas
Zimt-Zucker zum Bestreichen und
Bestreuen der Ränder



Zubereitung

Zunächst den Rhabarber in Stücke von etwa 15 Zentimeter Länge schneiden. Wenn die Stangen dick sind, diese in der Mitte noch einmal teilen. Die Stücke in ein Gefäß legen und mit Zucker bestreuen. Das Gemüse mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Für den Mürbeteig kalte Butterstücke, Ei und Zucker ankneten. Dann Mehl und gemahlene Nüsse zugeben und alle Zutaten zu einem gehmeidigen Teig verkneten. Diesen 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Den Teig in drei Teile teilen und jedes Stück auf einer bemehlten Fläche 5 Millimeter dünn ausrollen. Den Teig dabei mehrfach vorsichtig wenden, Achtung, der Teig ist etwas bröselig. Die Teile zu drei Rechtecken von jeweils 15 cm x 20 cm schneiden. Die Galettes in der Mitte mit einem Esslöffel Nüsse bestreuen. Dabei einen Rand von etwa drei Zentimetern stehen lassen.

Die Galettes mit den Rhabarber-Stangen belegen, den Teig an den Seiten leicht über dem Gemüse einfallen, optional mit Eigelb bestreichen und Zimt-Zucker darauf streuen. Zum Schluss die Galettes mit vorgerösteten Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 20 bis 30 Minuten backen. Fertig!

Zubereitungszeit (ohne Backzeit): 40 Minuten / reine Backzeit: 20 bis 30 Minuten / Backtemperatur: 180°C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Die Rhabarber-Galette schmeckt direkt aus dem Ofen am besten. Am zweiten Tag ist sie noch genießbar, dann wird der Boden langsam zu weich.