

Rhabarbergalette

Zutaten für eine süße Galette:



Galetteteig:

80 g kalte Butter

115 g Weizenmehl

15 g Braunhirse (wenn nicht vorhanden, geht aus Weizenmehl)

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

1 TL Essig

50 ml kaltes Wasser

Füllung:

500 g Rhabarber

1 EL Speisestärke

1 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1 Ei

50 g Butter

50 g gemahlene Nüsse

50 g Zucker

Optional 1 EL Nussmus

Mandelblättchen

Die Margarine wird mit dem Mehl, dem Zucker und dem Salz gemischt. Verkneten und nach und nach den Essig und das Wasser hinzufügen. Der Teig soll nicht mehr klebrig sein. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Die Teigkugel kommt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Der Teig wird etwa auf Pizzagröße direkt am Backblech dünn ausgerollt.

Der Rhabarber wird gewaschen, geschält und von den holzigen Endteilen befreit. Dann schneidet man die einzelnen Stangen in Rauten. Mit der Speisestärke, dem Zucker und den Zitronensaft mischen und marinieren.

Für die Creme wird das Ei mit der kalten Butter, den Nüssen und dem Zucker zu einer glatten Mischung geschlagen. Optional kann man noch etwas Nussmus hinzufügen, das macht ein tolles Aroma.

Nun bestreicht man die Galette mit der Nussfüllung. Dabei lässt man am Rand rundherum etwa 2-3 cm frei. Nun legt man die Rhabarberstücke in Bahnen auf die Galette. Den Galetterand einschlagen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Galette kommt für ungefähr 30 Minuten bei 200°C in den Backofen. Der Teig sollte goldbraun gebräunt sein.

