

Strawberry-Rhubarb-Pie

12 Stücke

Teig:

300 g Mehl
50 g Zucker
100 g kalte Butter
80 g kaltes Pflanzenfett (Palmin o.ä.)
3 - 5 EL Eiswasser

Füllung:

650 g Rhabarber, geputzt, in dünnen Scheiben
350 g Erdbeeren, geputzt, geviertelt
75 g brauner Zucker
75 g weißer Zucker
25 g Speisestärke
Prise Salz und Zimt
1 Paket Vanillezucker

Zubereitung

Mehl, Zucker und Fett in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel solange zerdrücken, bis sich eine feinkrümelige Masse ergibt. Eiswasser löffelweise dazugeben, mit der Gabel unterarbeiten, bis der Teig gerade zusammenhält. Mit der Hand sehr kurz durchkneten. Eine Stunde kalt stellen und dann 2/3 des Teiges zwischen Backpapier oder Plastikfolie ausrollen. Eine 26er oder 28er Pieform mit hohem Rand damit auslegen, einen hohen Rand ausformen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Alle Zutaten für die Füllung vermischen und auf den Teigboden geben. Restlichen Teig ausrollen, daraus Streifen schneiden und diese auf dem Pie über Kreuz legen - oder Streifen und Sterne ausstechen und den Kuchen damit verzieren.

Pie mit Milch bestreichen und 20 Minuten backen, Hitze dann auf 180 Grad herunter setzen und weitere 45 Minuten backen, bis die Füllung brodelt und dick wird.

Ganz abkühlen lassen, dann erst servieren.

Rhabarber ist eine ganz typische Piefüllung, so typisch, dass er bei den Amish "pie plant" genannt wird!

Da er sehr viel Saft abgibt, formen Sie bei diesem Pie unbedingt einen hohen Rand aus, sonst blubbert es über...