

# Rhabarber-Pie



## Rezept für 4

### Zutaten

- 350 g Mürbeteig
- 250 g Rhabarber, geschält, in Würfel geschnitten
- 10 g Mandeln, gehobelt
- 80 g Sauerrahm
- 40 g Kürbiskernöl
- 25 g Zucker
- 15 g Crèmepulver
- 1 Ei
- 1 Eigelb zum Bestreichen

### Zubereitung

Das Backblech mit  $\frac{2}{3}$  des Mürbeteigs belegen (eventuell buttern und mehlen). Den Teig mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Heissluft 180 °C während 10 Minuten blindbacken. Aus dem Garraum nehmen. Die Mandeln auf dem Teigboden verteilen und die Rhabarberwürfel darauflegen. In einer Schüssel den Sauerrahm, das Kürbiskernöl, den Zucker, das Ei und das Crèmepulver zu einem Kuchenguss rühren. Über die Rhabarberwürfel giessen. Den restlichen Teig auswallen und als Deckel auf die Rhabarberwürfel legen. Ringsum gut schliessen. Mit einem verquirlten Eigelb bepinseln. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Heissluft 180 °C während 18 bis 20 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und auskühlen lassen. In vier Teile schneiden und nach Belieben garnieren oder mit Glace servieren.



**Anrichten**

## **Garstufe Blindbacken**

Mit Vorheizen – Auflage 1

10 Minuten | Heissluft 180 °C

## **Garstufe Pie**

Mit Vorheizen – Auflage 1

18 bis 20 Minuten | Heissluft 180 °C