



Rhabarber Galette

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

180 g Dinkelmehl 1050	200 g frischer Rhabarber
1 EL Zucker & Prise Salt	2 EL Zucker
150 g kalte Butter	1 Bio-Ei
3 EL eiskaltes Wasser	Prise Salz
Schale und Saft einer 1/2 Zitrone	4 EL Mandelblättchen
	1 EL Zucker



Zubereitung

Vermische das Mehl, den Zucker und das Salz in einer großen Schüssel

Gebe die Butter in Stückchen hinzu

Vermenge die Zutaten mit den Fingern

Gebe ein wenig sehr kaltes Wasser hinzu

Forme den Teig zu einem kleinen Ball und wickle ihn in Frischhaltefolie ein

Lasse ihn mindestens eine Stunde im Kühlschrank stehen

Anschließend rolle den Teig rund aus (ca. 5 mm dick)

Passe auf, dass er nicht zu sehr am Boden klebt, ich gebe immer etwas Mehr darunter

Schneide den Rhabarber in Stücke und zerteile sie längs

Lindchen
schmeckt



Rhabarber Galette

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Gebe den Rhabarber in eine Schüssel mit dem Zitronensaft, der Schale und dem Zucker
Jetzt legst du die Rhabarber Stücke auf den Teig, bis ein schönes Muster entsteht
Lasse den Rand dabei frei, da du ihn noch umklappen musst
Klappe den Rand dann um
Heize den Ofen auf 200 Grad Umluft vor
Verquirle das Ei mit dem Salz und streiche den Rand damit ein
Backe die Galette ca. 35 Minute