Rhabarber-Pie

Rezept für eine 20cm-Pie-Form.

Zutaten:

500g geputzten Rhabarber
125g Zucker
1 Streifen frische Orangenschale ohne weiße Innenhaut
1 Eßlöffel frischen Orangensaft
410g Apfelkompott (Fertigware)
noch etwas mehr Zucker zum Abschmecken

155g Mehl
eine Messerspitze Backpulver
90g kalte Butter
1 Eßlöffel Zucker
3 bis 4 Eßlöffel eiskaltes Wasser
Milch
grober Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Rhabarber in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker, der Orangenschale und dem Orangensaft in einer geschlossenen Kasserole im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad weich kochen.

Flüssigkeit und Orangenschale entfernen und den Rhabarber abkühlen lassen. Den abgekühlten Rhabarber mit dem Apfelkompott mischen und mit Zucker abschmecken.

Mehl und Backpulver mischen, Butter zugeben und mit den Fingerspitzen schnell zu Streuseln verkneten. Den Zucker einrühren, in der Mitte eine Mulde eindrücken und das eiskalte Wasser einfüllen. Mit einem kalten Metalllöffel verkneten, bei Bedarf mehr Wasser zugeben.

Teig zu einem Ballen formen und in Frischhaltefolie wickeln. Den Teig im Kühlschrank für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den kalten Teig zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem Kreis von 28cm Durchmesser ausrollen. Oberes Backpapier abnehmen und den Teig in 1,5cm breite Streifen rädeln.

Backpapier auf ein Backblech legen und die Teigstreifen mit einem Abstand von 1,5cm zu einem runden Gitter mit 28cm Durchmesser legen. Teiggitter im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Pieform mit dem Rhabarberkompott füllen, glattstreichen und mit dem Teiggitter abdecken. Überstehende Ränder abschneiden. Backofen auf 210 Grad vorheizen und den Pie 10 Minuten backen. Gitter mit Milch bestreichen und mit Zucker bestreuen, Backofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und für weitere 20 Minuten weiterbacken.

Der Pie ist fertig wenn das Teiggitter goldbraun ist.