

Rhabarber-Pies mit Marzipan



Zutaten:

Gebäck:

- 250 g roten Rhabarber, ungeschält und ganz fein gewürfelt
- 100 g Zucker
- nach Belieben etwas Vanillemark
- ca. 300 g Blätterteig
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 1 grosse Handvoll Mandel-Blättchen
- wenig Puderzucker zum Bestreuen der Pies

Marzipan:

- 50 g Mandeln, geschält
- 50 g Puderzucker
- wenig Wasser
- nach Belieben ein paar wenige Tropfen Rosen- oder Orangenwasser

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Blätterteig möglichst rechteckig auswallen und in eine gerade Anzahl Rechtecke von ca. 9X10 cm Grösse schneiden.

Den fein gewürfelten Rhabarber mit dem Zucker und dem Vanille-Mark mischen.

Für das Marzipan die Mandeln im Cutter oder in der Küchenmaschine ganz fein mahlen und dabei nach für nach den Puderzucker zugeben und zu einer homogenen Marzipanmasse verkneten. Ist das Marzipan zu trocken, einen oder zwei Kaffeelöffel Wasser begeben. Das Marzipan nach Belieben mit ein paar wenigen Tropfen Rosen- oder Orangenwasser parfümieren.

Auf die eine Hälfte der rechteckigen Teigblätter etwas Marzipan geben. Das Marzipan darauf verteilen und dabei den Rand aussparen. Dann portionenweise die Rhabarber-Füllung auf das Marzipan geben.

Den Rand der belegten Teigblätter jetzt mit Ei bestrichen und die Pies mit den restlichen Teigblättern belegen und verschliessen. Den Rand gut andrücken.

Die Pies mit Eigelb bestreichen, grosszügig mit den Mandelblättchen bestreuen und dann für ca. 20 Min. in den vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun backen.

Die Pies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und diagonal in je zwei Dreiecke aufschneiden.

Allenfalls mit etwas flaumig geschlagenem Rahm oder einer Kugel Vanille-Glacé servieren



Schweizer Radio
und Fernsehen