

Erdbeer-Rhabarber-Galette mit süsssem Mürbeteig

Zutaten:

- 330 g Mehl
 - 100 g Puderzucker
 - abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
 - ¼ TL Salz
 - 180 g eiskalte Butter, klein gewürfelt
 - 1 Eigelb
 - 2 EL kaltes Wasser
 - 1 EL kalter Wodka
-
- 250 g Erdbeeren, je nach Grösse halbiert oder geviertelt
 - 250 g schön roter Rhabarber, ungeschält in 1 cm grosse Würfel geschnitten
 - 90 g Zucker
 - abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
 - 2 EL Zitronensaft
 - etwas ausgekratztes Vanillemark
 - ¼ TL gemahlener Kardamom (fakultativ)
 - 3 EL Maizena
-
- 1 Ei, verquirlt
 - 1 EL Milch
 - 1 Prise Salz
 - 2 -3 Tropfen Öl
 - ca. 1 EL Rohrzucker
-
- Puderzucker zum Bestreuen Galette

Zubereitung:

Mehl, Puderzucker, Zitronenabrieb und Salz mischen. Die kalten Butterwürfeli dazugeben und die Mehl-Butter-Mischung zwischen den Fingern zerreiben und die Butter ins Mehl einarbeiten, bis eine Masse von sandiger Konsistenz entsteht.

Oder - so geht es einfacher! - mit dem Rührelement der Küchenmaschine die kalte Butter ins Mehl einarbeiten, bis die Masse von sandiger Konsistenz ist. Dann das Wasser und den Wodka zugeben, schnell untermengen und die Masse kurz von Hand zu einem homogenen Teig zusammenfügen. Dabei den Teig möglichst nicht kneten.

Den Teig zu einer dicken Platte formen, in Klarsichtfolie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

(Der Teig kann übrigens auch im Voraus hergestellt werden. Er hält sich mindesten 2 bis 3 Tage im Kühlschrank und lässt sich perfekt auch tiefgefrieren. Den Teig in letzterem Fall dann über Nacht im Kühlschrank auftauen.)

Die Zutaten für die Füllung (vgl. Zutaten-Liste von Erdbeeren bis Maizena) in einer Schale mischen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick rund ausrollen. Den ausgerollten Teig auf ein Wallholz aufrollen und auf ein Backtrennpapier legen.

Die Füllung mittig auf den Teig geben. Verteilen und dabei einen Rand von 6 cm frei lassen. Den Rand nach innen über die Beeren falten und leicht festdrücken.

Die Galette mit Hilfe eines flachen Tellers für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. Damit sie beim Backen die Form behält, soll die Galette nämlich möglichst kalt in den Ofen kommen.

Die Galette samt Backtrennpapier aufs Blech legen. Das verquirlte Ei mit Salz, Milch und ein paar Tropfen Öl gut mischen. Den Rand der Galette mit der Eimischung bestreichen und anschliessend mit Rohrzucker bestreuen.

Die Galette für 40 bis 45 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Ofens goldbraun backen.

Die fertig gebackene Galette ca. 5 Minuten im Blech ruhen lassen und dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Den Rand der Galette vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Die Galette allenfalls in Begleitung von etwas Crème fraîche, geschlagenem Rahm oder Vanilleglacé servieren.