

# APFEL-RHABARBER-PIE (GASTBEITRAG VON COOK & BAKE WITH ANDREA)

(für eine längliche Tarteform (35 x 10 cm))

## Zutaten

Teig:

- 200g Mehl
- 125g kalte Butter
- 25g Zucker
- 1 großzügige Prise Salz
- Eventuell etwas kaltes Wasser

Füllung:

- 350g säuerliche Äpfel
- 150g Rhabarber
- 100g brauner Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL grüner Tee
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Msp Kardamom
- ½ TL Muskatnuss
- 2 EL Mehl

Außerdem:

- etwas Puderzucker

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und zunächst mit einem Knethaken, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Die Butter sollte in kleinen Stücken dazugegeben werden, bei Bedarf etwas kaltes Wasser zugeben.
2. Ihr solltet den Teig schnellstmöglich zubereiten, dass die Butter nicht zu warm wird. Danach zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde kaltstellen.
3. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Den Rhabarber schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
4. Den Rhabarber und die Äpfel in unterschiedliche Schüsseln geben. Den Tee nach Anweisung zubereiten und den Rhabarber darin etwa 20-30 Minuten ziehen lassen (dieser Schritt kann natürlich auch weggelassen werden); zu den Äpfeln den Zitronensaft geben.



5. Ca.  $\frac{3}{4}$  des Teiges ausrollen und eine längliche Tarteform gut einfetten. Den Teig in die Form geben, mit der Gabel den Boden einstechen und die Ränder (nicht zu kurz, der Teig zieht sich nochmal zusammen) abschneiden. Bei 180 Grad (O-/U-Hitze) etwa 15 Minuten vorbacken.
6. Währenddessen die Äpfel und den Rhabarber abgießen, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und Gewürzen gut vermischen.
7. Die Füllung auf den Boden geben und mit dem restlichen Teig eine Deko über die Füllung geben, zum Beispiel gezwirbelte Stränge, und nochmal etwa 40-45 Minuten backen.
8. Im noch warmen Zustand mit Puderzucker bestäuben.

Der Apfel-Rhabarber-Pie ist in weniger als einer halben Stunde vorbereitet und man kann ihn sogar schon am Vortag vorbereiten, dann wird der Teig nochmal ein bisschen weicher. Also das perfekte Snack-Gebäck!