

Rhabarber-Beeren-Galette

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «Dieser Kuchen, eine äusserst gelungene Kreation von Ottolenghi, wird Sie betören: eine saftige, hocharomatische Fruchtfüllung in einem super-knusprigen Teig.»

Zutaten (8 bis 10 Pers)	Zubereitung
<p>Teig:</p> <p>120 g kalte Butter, in 2 cm grosse Würfel geschnitten</p> <p>185 g Mehl</p> <p>¼ TL Salz</p> <p>1 Prise Backpulver</p> <p>85 g Frischkäse wie Ricotta</p> <p>2 TL Apfelessig</p> <p>2 bis 3 EL Rahm</p> <p>Zum Bestreuen des Teigbodens:</p> <p>50 g kleine harte Amaretti</p> <p>45 g Zucker</p> <p>1 EL Mehl</p> <p>1 TL gemahlener Zimt</p> <p>Fruchtfüllung:</p> <p>220 g Rhabarber (dicke Stangen der Länge nach halbieren) und in 5 cm lange Stücke schneiden</p> <p>120 g Heidelbeeren (lecker wären auch Himbeeren oder Erdbeeren)</p> <p>100 g Zucker</p> <p>1 EL Speisestärke wie Maizena</p> <p>1 bis 2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Orange</p> <p>Salz</p> <p>Zum Bestreichen:</p> <p>1 Ei</p> <p>1 EL Demerarazucker (der Kauf lohnt sich)</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Für den Teig die Butterwürfel in Folie wickeln und eine Stunde lang ins Tiefkühlfach legen. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver in einen Plastikbeutel füllen und mindestens 30 Minuten tiefkühlen.2. Die Mehlmischung in den Mixer geben und kurz durchmischen. Den Ricotta hinzufügen und erneut kurz mixen, bis die Mischung an grobe Semmelbrösel erinnert. Die gefrorenen Butterwürfel zugeben und den Mixer so lange betätigen, bis alles zu Krümeln verarbeitet ist. Sie werden unterschiedlich gross sein, das ist in Ordnung.3. Den Essig und den Rahm zugeben, dann nochmals mixen, bis ein kompakter Teig entsteht. Falls nötig, noch 1 EL Rahm dazugeben. Den Teig auf der Arbeitsfläche mit Händen und Fingerknöcheln zusammendrücken, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. In einer Folie einpacken und mindestens eine Stunde in den Eisschrank legen.4. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.5. Zum Bestreuen: Die Amaretti in einer kleinen Schüssel grob zerstoßen. Mit Zucker, Mehl und Zimt vermischen und beiseitestellen.6. Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben, sorgfältig vermischen und ebenfalls beiseitestellen.7. Den Teig 10 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Eisschrank nehmen. Auf einem Bogen Backtrennpapier 2mm dünn ausrollen und einen Kreis von ca. 40 cm Durchmesser markieren. Den Teigboden auf dem Papier

auf das Backblech heben. Die Amarettibrösel auf einer runden Fläche mit einem Durchmesser von 25 cm verteilen. Die Krümelmischung mit der Früchtemischung bedecken. Dann den Teigrand vorsichtig umschlagen, so dass ein kleines Stück mit Früchtemischung in der Mitte unbedeckt bleibt. Den umgeschlagenen Teig in grobe Falten legen.

8. Zum Bestreichen das Ei in einer Schüssel mit 2 TL Wasser verquirlen. Den Teig ringsum damit einpinseln und mit Zucker bestreuen. Die Galette etwa 40 Minuten backen, nach 20 Minuten das Backblech um 180 Grad drehen, so dass überall eine herrlich goldbraune Färbung entsteht. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem Klacks Rahm servieren.

