



## **Rhabarber-Galette**

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

**Zutaten (für 10 bis 12 Stücke – Durchmesser Torte ca. 30 cm):**

### Teig

125 g Butter, kalt und in Scheiben geschnitten  
125 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Zucker  
50 ml Wasser, eiskalt

### Frangipane-Füllung

150 g gemahlene Pistazien, Mandeln oder eine Mischung davon  
75 g Butter, weich  
75 g Zucker  
2 Eier  
1 EL Mehl  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz  
300 g Rhabarber, in 5 cm lange Streifen geschnitten  
1 EL Zucker  
1 TL Speisestärke  
1 EL Zucker zum Ausgarnieren  
2 EL Aprikosen Marmelade, nach Belieben  
etwas Skyr oder griechischer Joghurt zum Servieren

### **Zubereitung**

Für den Teig die Butter in dünne Scheiben schneiden und kaltstellen. Mehl, Mandeln, Salz und Zucker vermengen. Mit den Fingerspitzen die Butter ins Mehl grob einarbeiten. Kaltes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis ein Teig entsteht. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zügig zu einer runden Scheibe formen, in Backpapier einwickeln und für mindestens eine Stunde (maximal zwei Tage) kaltstellen.

Für die Füllung Butter mit Zucker aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Die Nüsse hinzufügen, dann den Vanilleextrakt und Salz. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Den geschnittenen Rhabarber mit Zucker und Speisestärke vermengen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig auf vier Millimeter zu einem Kreis von circa 30 Zentimeter ausrollen.



Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei etwa drei Zentimeter an den Seiten aussparen. Nun den Rhabarber dekorativ daraufsetzen und mit etwas Zucker bestreuen.

30 bis 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Farbe kontrollieren – wenn das Galette zu schnell Farbe annimmt, mit Backpapier abdecken.

Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit heißer Aprikosen-Marmelade bepinseln. Mit etwas Skyr oder griechischem Joghurt servieren.