



Rhabarber Galette

mit Buchweizenmehl



Zutaten für 4-6 Personen:

Belag Für den Teig alle Zutaten schnell mit den Händen zu einem bröseligen Teig vermengen. Wasser nach und nach zugeben und rasch kneten, bis eine Kugel geformt werden kann. Teig einschlagen und 30 Min im Kühlschrank kaltstellen.

500 g Rhabarber
1 EL Speisestärke
1 EL Ahornsirup
1 EL Zitronensaft
1/2 Vanilleschote Mark

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber waschen, in 1 cm große Stücke schneiden und mit allen Zutaten für das Topping vermengen.

Teig

300 g Buchweizenmehl
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Prise Salz

Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf einen Durchmesser von etwa 35 cm rund ausrollen.

Rhabarberstücke mittig auf der Galette anrichten und etwa 7 cm zum Rand hin freilassen. und den Rand hoch klappen, so dass der Rhabarber leicht vom Teig bedeckt wird.

Galette auf mittlerer Schiene 30 – 35 Min backen und heiß, lauwarm oder kalt servieren. Gut dazu passt ein Vanilleeis.