

Informationen zur Sendung vom 14.04.2026

Rhabarber-Pie

Von Ulla Scholz

Zutaten (Form Ø 28 cm)

Teig

280 g Weizenmehl (Type 405)
210 g Butter
30 g Zucker
1 TL Apfelessig
60 g Sauerrahm
60 g Wasser
½ TL Salz

Füllung

500 g Rhabarber
100 g TK-Himbeeren oder Erdbeeren
70 g Zucker
2 EL Mais- oder Kartoffelstärke
1 Päckchen Vanillezucker
½ Bio-Zitrone

Außerdem

Bourbon-Vanilleeis oder Schlagsahne als Beigabe

Zubereitung

Die kalte Butter in mandelgroße Stückchen schneiden und kaltstellen. Wasser, Sauerrahm und Essig vermischen und ins Eisfach oder in den Kühlschrank geben, damit sie richtig abkühlen.

Mehl, Zucker und Salz vermischen. Die eiskalten Butterstückchen zugeben und darin zügig vermengen. Die Butter kann in erbsengroßen Stückchen bleiben. Der Teig ähnelt einer Streuselmasse. Viel geknetet werden sollte nicht, da das Gebäck sonst zäh würde. Das Butter-Mehl-Gemisch nun mit Wasser und Sauerrahm verkneten. Es sollten auch hier noch kleine Butterfleckchen zu sehen sein. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so ausrollen und rund ausschneiden, dass er in die Form passt. Restlichen Teig in Folie wickeln und mit der Form für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen die Rhabarberstangen putzen, in halbzentimetergroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit etwas Zitronenabrieb würzen. Die Maisstärke mit Vanillezucker und Haushaltszucker mischen und unter den Rhabarber heben. Alles sollte leicht mit einem Stärke-Zucker-Mantel überzogen sein, damit die Füllung später beim Backen gut abbindet.

Die mit Stärke und Zucker vermischten Rhabarberstücke auf dem Teigboden verteilen. Die Teigreste ausrollen, längere Streifen schneiden und als Gitter auf den Kuchen auflegen. Den Pie für circa 45 Minuten bei 200 Grad backen.

Anrichten

Das Gebäck etwas abkühlen lassen und mit Vanilleeis oder Sahne servieren.

Informationen zur Sendung vom 14.04.2026

Rhabarber-Pie

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Infos zu Rhabarber

Botanisch gesehen zählt Rhabarber zu den Gemüsen und ist keine Obstsorte. Rhabarber am besten mit einem Milchprodukt kombinieren und größere Mengen nicht roh verzehren. Rhabarber enthält Oxalsäure, die dem Körper Kalzium entzieht. Die Oxalsäure verbindet sich, wenn Sahne, Pudding oder Vanilleeis dazukommen, mit dem Kalzium aus der Milch.

Erhitzen verringert den Oxalsäure-Gehalt. Rote Sorten – wie Himbeerrhabarber – sind vorzuziehen. Sie müssen nicht geschält werden und enthalten weniger Oxalsäure. Rhabarber wird im Frühling geerntet, da später im Jahr der Oxalsäuregehalt steigt.

Etwas Zitronenschalenabrieb bereichert eine Rhabarberzubereitung durch mehr Fruchtaroma. Als Gewürze passen Vanille, Tonkabohne oder Zimt. Auch andere Früchte, wie zum Beispiel Erdbeeren oder Himbeeren, verleihen gekochtem Rhabarber eine schönere Farbe und runden den Geschmack ab.

Der Pie – ein Klassiker mit langer Tradition

Der Pie stammt ursprünglich aus England und wurde oder wird – wie eine Pastete – herzhaft oder süß gefüllt. Der Teig war im Mittelalter sehr einfach gehalten und bildete oft nur die Hülle für die Füllung. Man hat ihn nicht mitverzehrt. Erst viel später gab es die ersten Verfeinerungen, die zu einem buttrig-blättrigen und knusprigen Pie-Teig geführt haben. Englische Siedler brachten das Gebäck mit nach Amerika. Hier wurden die Rezepte auf die verfügbaren Zutaten angepasst. Pumpkin-, Pekan-, Apple- und Cherry-Pie sind beliebte amerikanische Back-Klassiker. Sie stehen für Tradition und Familie.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!