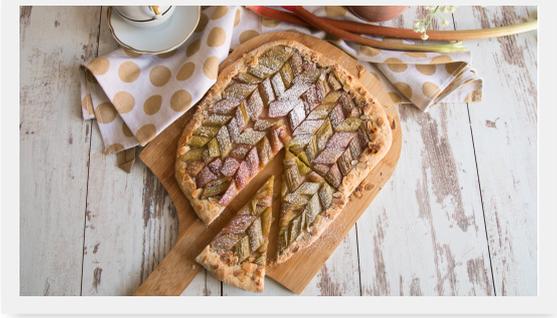




# Rhabarber-Galette



## Zutaten

### Für den Teig

300 g	Dinkelmehl
50 g	Ahornsirup
2 EL	brauner Zucker
1 Prise	Salz
1/4 TL	Kardamom
75 g	kalte Butter
125 g	kaltes Wasser

### Für das Topping

500 g	Rhabarber
1 EL	Stärke
2 EL	Ahornsirup
1	Zitrone
1 TL	Vanillepaste
3 EL	Mandelblättchen
1 Packung	Vanilleeis
50 g	Puderzucker

## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Kühlzeit + 35 Min. Backzeit

pro Portion: 1950 kJ, 466 kcal, 66 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 19 g Fett, 150 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Welche leckeren Rezepte hast du während der Rhabarber-Saison bereits zubereitet? Dieses Rezept für französische Rhabarber-Galette solltest du schleunigst mal ausprobieren! Eine Galette ist eine Art flacher französischer Kuchen und wird mit Dinkelmehl zubereitet. Wir zeigen dir, wie du die Galette mit Rhabarber, Mandeln und weiteren Leckereien toppen kannst. Dazu dann noch Vanilleeis und voilà, fertig ist deine köstliche Rhabarber-Galette! Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Im ersten Schritt kannst du für den Teig Mehl, Ahornsirup, Zucker, Salz, Kardamom und Butter rasch zu einem bröseligen Teig vermengen. Dann Wasser nach und nach hinzugeben und den Teig weiterkneten und zu einer Kugel formen. Jetzt den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlstellen.

### Step 2:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Als nächstes kannst du den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und den Rhabarber in 1 cm große Rauten schneiden. Eine Hälfte kannst du von links, die andere Hälfte von rechts anschneiden, sodass die Rauten aneinander passen. Jetzt vermengst du für das Topping den Rhabarber mit Stärke, Ahornsirup, den Saft einer Zitrone und der Vanillepaste.

### Step 3:

Im nächsten Schritt rollst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund aus und legst diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Jetzt die Rhabarberstücke ohne Flüssigkeit im Rautenmuster auf der Galette verteilen und dabei einen 7 cm breiten Rand freilassen. Den Rand einklappen und mit Mandelblättchen bestreuen. Nun die Galette für ca. 30–35 Minuten backen. Sie kann warm oder kalt mit Vanilleeis und Puderzucker serviert werden.