



Isländischer Rhabarber Pie

Zutaten:

800g Rhabarber
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
100g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL heißes Wasser
1 EL Butter

Für die Streusel:

100g Butter
175g Mehl
100g brauner Zucker

Zubereitung:

- Backofen auf 180° C vorheizen.
- Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1cm lange Stücke schneiden
- Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den geschnittenen Rhabarber darin verteilen.
- Zucker, Vanillezucker, Eier und Wasser auf höchster Stufe schaumig schlagen; Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Schaummasse heben.
- Teig auf dem Rhabarber verteilen.

- Für die Streusel Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
- Zerlassene Butter, Mehl und braunen Zucker mit dem Knethaken des Rührgerätes verkneten, bis kleine Streusel entstehen.
- Streusel auf dem Teig verteilen und ca. 40 min. backen.

Am besten schmeckt der Rhabarber Pie, wenn ihr ihn heiß aus dem Ofen mit Schlagsahne oder Vanilleeis serviert!