

# Kleine Rhabarber Galettes

3 Stück



## Mürbteig

190 g Mehl  
50 g Mandeln (gemahlen)  
85 g Zucker  
100 g Butter (kalt)

## Pudding

300 ml Milch  
1/2 Vanilleschote  
1 Ei  
2 EL Stärke  
2 EL Zucker



400 g Rhabarber (geschält)

## Dekoration

Puderzucker

## So geht's

Mehl mit Mandeln auf ein Backbrett geben. Zucker unterrühren und die kalte Butter in Stücken darüber verteilen. Schnell zu einem Mürbteig kneten (Der Teig ist anfangs noch bröselig, einfach gut kneten - da müsst ihr ein bisschen Geduld haben)

Einwickeln und im Kühlschrank, ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Pudding herstellen, dazu die Milch mit der Vanilleschote in einen Topf geben und erhitzen. Das Ei mit der Stärke und dem Zucker verquirlen und unter die warme Milch rühren. Nun weiter vorsichtig erhitzen, bis der Pudding eindickt. Mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen (so bekommt er keine Haut).

Rhabarber schälen und in feine Streifen schneiden.

Nun den Backofen vorheizen und aus dem Mürbteig in 3 Kreise ausrollen. Den Pudding darauf verstreichen und den Rhabarber längs darauf legen. Die Ecken etwas frei lassen, diese werden nun umgeschlagen.

Auf ein Backpapier heben und bei 180 °C (Ober-Unterhitze) ca. 30 min backen.

Mit Puderzucker bestreuen und noch warm mit Sahne oder Eis genießen.