

## Rhabarber-Erdbeer-Galette

**Zutaten** (für eine Galette ca. 26 cm ø)

für den Teig:

170 g Weizenmehl (Typ 405)  
170 g Buchweizenmehl (Vollkorn)  
100 g Pflanzenmargarine  
100 g Zucker  
kaltes Wasser

für den Belag:

ca. ½ Stange Rhabarber  
2 Hand voll TK-Erdbeeren  
Zucker



## Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober/-Unterhitze.

Die Zutaten für den Teig zusammen geben und vermengen. Nach und nach das Wasser zugeben, bis der Teig fest und geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen und kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden.

Den Teig auf einem Blatt Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen. Das muss nicht perfekt rund sein. Die Rhabarberstücke darauf verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Die Erdbeeren locker darüber verteilen. Ein paar Prisen Zucker darüber streuen. Nun den Teigrand rundherum überlappend einschlagen.

Die Galette ca. 30 Minuten backen.