REZEPTTIP

Rhabarber-Tarte

Ein echter Showstopper auf jeder Party!!

vegetarisch | Zubereitungszeit: etwa 1,5 Std. / Backzeit: etwa 30 Min. | mittel

Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Für den Mürbeteig Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und in eine Schüssel geben. Zucker dazu geben und Butter in Stückchen darauf verteilen. 1 Ei dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teil kneten. Abgedeckt für 30 Min. im Kühlschrank kühlen.
- Währenddessen den Rhabarber waschen, trocken tupfen und in etwa 1,5 cm breite gleich große Rauten schneiden.
- Vanillepuddingpulver mit Puderzucker in der Schlagsahne glattrühren. 2 Eier und Zitronenschale dazu geben und mit dem Schneebesen verquirlen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen
- Eine etwa 32 cm Ø große Tarte-Form einfetten. Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teig piksen und die Rhabarber-Rauten sternförmig auf dem Teig anordnen, dabei in der Mitte beginnen.
- Sahne-Eier-Mischung darüber gießen und darauf achten, dass sich die Flüssigkeit gleichmäßig auf der Tarte verteilt. Mandelblättchen rund um den Tarte-Rand verteilen.
- Rhabarber-Tarte in der Mitte des Backofens etwa 25–30 Min. backen, bis der Rand goldbraun wird. Auskühlen lassen und lauwarm genießen.

Tipp: Dazu passt ein Klecks Schlagsahne. Wer es süßer mag, streut noch etwas Puderzucker über die Tarte.

Zutaten für 1 Rhabarber-Tarte:

- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 90 g Zucker
- 75 g Butter
- 3 Eier
- etwa 550 g Rhabarber
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 50 g Puderzucker
- 100 g Schlagahne
- 1 TL Bio-Zitronenschale
- 2 EL Mandelblättchen