REZEPT FÜR RHABARBERTARTE MIT VANILLECREME

RHABARBERTARTE MIT VANILLECREME

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 12 Stücke | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Mürbeteig

- 125 g Butter
- 60 g SweetFamily Bio-Zucker
- 200 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form
- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für Creme und Belag

- 750 g Rhabarber
- Mark von 1 Vanilleschote
- 80 g SweetFamily Bio-Zucker
- 3 Eier (M)
- 300 g Schmand
- 20 g gehackte Pistazien

9045

ZUBEREITUNG

292	6	26	18
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Zutaten rasch glatt verkneten, bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis (ca. 32 cm Durchmesser) ausrollen und eine gefettete Tarteform (26 cm Durchmessser) damit auslegen, dabei einen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und mind. 30 Minuten kühl stellen.

2. Inzwischen Rhabarber putzen, nur wenn nötig schälen (siehe Tipp). Stücke so zuschneiden, dass sie nebeneinander in die Tarteform passen. Vanillemark, Bio-Zucker, Eier und Schmand glatt rühren und kühl stellen.

3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Teig in der Form mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen 10 Minuten blind vorbacken. Herausnehmen. Ofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) reduzieren. Papier und Hülsenfrüchte vom Boden entfernen. Vanillecreme auf den Teig gießen und Rhabarberstangen nebeneinander darauf legen. Im heißen Ofen weitere 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Tarte vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen.

Tipp:

Hellroter Rhabarber ist ungeschält besonders schön und hat i.d.R. so eine zarte Schale, dass er nicht geschält werden muss. Die deutlich faserigen grünen Rhabarbersorten hingegen werden vor der Verwendung am besten dünn geschält.