

LIMETTENTARTE MIT RHABARBER-ERDBEER-TOPPING



LIMETTENTARTE MIT RHABARBER-ERDBEER-TOPPING

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Stücke | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 75 g Butter
- 60 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Vollkorn-Weizenmehl
- 25 g Mehl Type 405
- 1 Eigelb (S)
- etwas Fett für die Form

Für die Limettencreme:

- 1 Bio-Limette
- 2 Eigelb
- 180 g Crème fraîche
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- 1 gestr. EL Speisestärke

Für den Belag:

- 200 g Rhabarber
- 50 g SweetFamily Rohrzucker
- 100 g Erdbeeren



2055

ZUBEREITUNG

296

Kcal

pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zugedeckt ca. 60 Minuten kühl stellen.

2. Teig zwischen 2 Bögen [Backpapier](#) zu einem langen Rechteck (ca. 18 x 41 cm) ausrollen und eine gefettete rechteckige Tarteform mit Heheboden (ca. 12 x 35 cm) damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals 10-15 Minuten kühl stellen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10 Minuten vorbacken.

3. Inzwischen für die Füllung Limette waschen und die Schale fein abreiben. Limette auspressen. Saft und die Hälfte der Schale mit übrigen Zutaten für die Creme glattrühren. Auf den vorgebackenen Tarteboden gießen und bei gleicher Temperatur weitere 15-20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Inzwischen Rhabarber putzen, nach Bedarf schälen und klein schneiden. Mit Rohrzucker, restlicher Limettenschale und 1-2 EL Wasser aufkochen und 2-3 Minuten bissfest garen, dann abkühlen lassen. [Erdbeeren](#) waschen, putzen und würfeln. Rhabarber abtropfen lassen, mit Erdbeeren mischen und vor dem Servieren auf der Tarte verteilen.

Obst: Erdbeer, Rhabarber, Limette