

# Rhabarber-Tarte

Einfach himmlisch!



**30 Min**

Aktive Zeit



**175 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### MÜRBETEIG

- 230 g Weissmehl
- 60 g gemahlene geschälte Mandeln
- 1 Prise Salz
- 75 g Puderzucker
- 130 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 Ei, verquirlt

### CRÈME

- 60 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark
- 70 g geschälte gemahlene Mandeln
- 1 Ei, verquirlt
- 800 g Rhabarber, in ca. 3 cm langen Rauten

### WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

- Wähenblech von 22 cm Ø
- Backpapier für den Formenboden
- Backerbsen oder Hülsenfrüchte zum Blindbacken

### Und so wird's gemacht

**1 von 4**

## **MÜRBETEIG**

Mehl, Mandeln, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, mischen. Butter dazugeben und feinkrümelig verreiben. Eine Mulde formen, Ei hineingeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Std. kühl stellen. Teig auf bemehltem Backpapier 3–4 mm dick rund auswallen, ca. 2,5 cm grösser als das Blech. Teig auf ein Brett ziehen, vorbereitete Form umgekehrt auf den Teig legen und mit Schwung drehen. Backpapier entfernen, Teig in die Form drücken, ca. 30 Min. kühl stellen. Teigboden mit einer Gabel einstechen, Teig mit Backpapier abdecken, dann Backerbsen oder Hülsenfrüchte halbhoch einfüllen.

---

**2 von 4**

## **BACKEN**

Auf der zweituntersten Rille des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 15 Min. backen. Ofenhitze auf 180 °C reduzieren. Füllmaterial entfernen.

---

**3 von 4**

## **CRÈME**

Butter erwärmen, Zucker, Vanille und Mandeln beifügen, mischen, leicht auskühlen lassen. Ei daruntermischen, Crème auf den Teigboden giessen. Rhabarber geometrisch darauf verteilen.

---

**4 von 4**

## **FERTIG BACKEN**

Auf der zweituntersten Rille 30–40 Min. fertig backen, in der Form auskühlen lassen.