




Rhabarber-Tarte.

 **30 Min.**  **90 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 1 Tarte:

- g kalte Butter
- g Mehl + mehr für die Arbeitsfläche
- g Puderzucker
- Ei
- 1 Prise Salz
- g Rhabarber (möglichst dünne, rote Stangen)
- EL Agavendicksaft (z.B. Naturgut)
- g Butter zum Einfetten
- g getrocknete Erbsen, Linsen oder Bohnen zum Vorbacken
- g Mascarpone (z.B. San Fabio)
- g Schmand
- g fertiger Vanillepudding
- g ungesalzene Pistazien mit Schale (z.B. Bravo)

Zubereitung:

- 1** Für den **Mürbeteig** die Butter grob würfeln und mit dem Mehl, Puderzucker, Ei und Salz zu einem gleichmäßigen Teig verkneten – am besten mit den Händen. Wenn der Teig zu feucht ist, solltest du noch etwas Mehl hinzufügen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
- 2** Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3** Währenddessen die **Rhabarberstangen** waschen, trocken tupfen, die Enden abschneiden. Besonders feste Fasern mit einem kleinen Messer von unten nach oben abziehen.
- 4** Rhabarber entsprechend deiner Deko-Idee zurechtschneiden – z.B. in ca. 2 cm lange Rauten. Stücke in eine Schüssel geben, mit Agavendicksaft mischen und ziehen lassen.
- 5** Tarte- bzw. Springform (Durchmesser ca. 20 cm) mit Butter einfetten. Teig aus der Kühlung nehmen, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Teigplatte vorsichtig in die Form legen und glatt drücken. An den Seiten einen Rand hochziehen und gleichmäßig abschneiden. Teig mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier auslegen, getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen und im Ofen ca. 15 Min. vorbacken –

Tipp: Durch das Blindbacken weicht der Teig später weniger durch und bleibt somit knuspriger.

Rhabarber-Tarte.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

Hinweis: Nach dem Backen die Hülsenfrüchte nicht mehr kochen, du kannst sie aber immer wieder zum sogenannten „Blindbacken“ verwenden.

- 6 **Für die Creme Mascarpone,** Schmand, Vanillepudding und Ei mit dem Schneebesen verrühren.
- 7 Vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte entfernen und die Creme gleichmäßig in der Form verteilen. Backofentemperatur auf 170 °C reduzieren.
- 8 Rhabarberstückchen dekorativ auf die leckere Creme legen und mit dem übriggebliebenen Dicksaft aus der Schüssel beträufeln.
- 9 Pistazien grob hacken und obendrüber streuen.
- 10 Tarte für 45-50 Min. backen, bis der Rand goldbraun wird. Nach 25-30 Min. evtl. mit Backpapier abdecken. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- 11 Am besten ganz auf den Tisch stellen, damit man das tolle Muster bewundern kann.

Tipp: Dazu schmecken Vanilleeis und/oder Sahne.