

Rhabarber-Tarte

Zutaten:

60 g Grieß	250 g Magerquark
250 g Mehl	180 g Saure Sahne
50 g Puderzucker	1 Essl. Stärkemehl
100 g Butter/Margarine	Mark einer halben Vanilleschote
1 Ei	1 Essl. Zitronensaft
1 Prise Salz	

Creme:

80 g Butter
50 g Puderzucker

Belag:

350 g Rhabarber
50 g Zucker
1 Teel. Vanillezucker
1 Essl. Zitronensaft

Zubereitung:

Grieß, Mehl, gesiebten Puderzucker und Salz vermischen. Kalte Butter stückweise zur Mehlmischung geben und mit den Händen verbröseln. Das Ei hinzufügen und rasch einen glatten Teig kneten.

30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Rhabarber putzen und schräg in zwei Finger breite Rauten schneiden. Mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft vermischen und gut durchziehen lassen (30 Minuten).

Für die Creme, Butter und gesiebten Puderzucker schaumig schlagen, die restlichen Zutaten nach und nach einrühren.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Tarte-Form (Ø24 cm) ausrollen, in die Form legen und den Rand in die Rillen drücken. Überstehenden Teig abschneiden und gleichmäßig verteilen.

Nun die Creme auf auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Backen: 180°C Umluft 20 Minuten

Den Rhabarber-Zucker-Saft darauf verteilen und nochmal 15 Minuten backen.

Sollte die Tarte zu dunkel werden, mit Folie abdecken.

Mehr Rezepte auf: www.probst-imkerei.de