

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Cremige Rhabarber-Tarte – wie Käsekuchen, weich & unwiderstehlich

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl

100 g Butter (kalt)

50 g Zucker

20 g Vanillezucker

1 Stück(e) Ei

1 Prise(n) Salz

Für die Füllung:

600 g Rhabarber

150 g Zucker

200 g Crème fraîche oder Sauerrahm

2 Stück(e) Eier

20 g Vanillezucker

1 Esslöffel Speisestärke

Zubereitungszeit: 50 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Mürbeteig vorbereiten:

1.

- Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- Für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Anschließend in eine gefettete Tarteform drücken und einen Rand hochziehen.

Füllung zubereiten:

1.

- Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und leicht zuckern.
- Eier, Zucker, Vanillezucker, Crème fraîche und Speisestärke zu einer glatten Creme verrühren.

Tarte zusammensetzen:

1.

- Rhabarber gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

- Die Creme darüber gießen.
- Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40–45 Minuten backen.

2.

Tipps für den besonderen Genuss:

- Die Tarte darf in der Mitte noch leicht weich sein – sie wird beim Abkühlen fester
- Leicht gekühlt schmeckt sie am besten
- Für extra Aroma: etwas Zitronenabrieb oder Vanille hinzufügen