Artikel vom 24.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 21:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rhabarber-tarte

Rhabarber-Tarte



Foto: BVEO

Zutaten (für 1 Tarteform 32 cm Ø):

200 g Weizenmehl,

1 TL Backpulver,

1 Prise Salz,

90 g Zucker,

75 g Butter,

3 Eier,

550 g Rhabarber,

1 EL Vanillepuddingpulver,

50 g Puderzucker,

100 g Schlagsahne,

1 TL Bio-Zitronenschale,

2 EL Mandelblättchen.

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl mit Packpulver und Salz vermischen und in eine Schüssel geben. Zucker dazu geben und Butter in Stückchen darauf verteilen. 1 Ei dazu geben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Währenddessen Rhabarber waschen, trocken tupfen und in etwa 1,5 cm breite, gleichgroße Rauten schneiden. Vanillepuddingpulver mit Puderzucker in der Schlagsahne glattrühren. 2 Eier und die Zitronenschale dazu geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Tarteform einfetten. Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teig piksen und die Rhabarberrauten sternförmig auf dem Teig anordnen, dabei in der Mitte beginnen. Sahne-Eier-Mischung darüber gießen und darauf achten, dass sich die Flüssigkeit gleichmäßig auf der Tarte verteilt. Mandelblättchen rund um den Rand der Tarte verteilen. Rhabarbertarte in der Mitte des Backofens etwa 25 bis 30 Minuten backen, bis der Rand goldbraun wird. Auskühlen lassen oder lauwarm genießen.

Tipp: Dazu passt ein Kleks Schlagsahne. Wer es süßer mag, streut noch etwas Puderzucker über die Tarte.

BVEO/Ariane Bille