

Rhabarber-Vanille-Tarte

Zutaten:

170 g Weizenmehl
50 g gemahlene
Mandeln
70 g Puderzucker
1 Prise Salz
150 g Butter
600 g Rhabarber
60 g Zucker
400 g Schmand
30 g Grieß
1 Pck. Vanillepudding
1 Zitronenzesten



Zubereitung

Vermische für den Teig das Mehl mit den Mandeln, dem Puderzucker und der Prise Salz. Gib die Butter in Stücken hinzu und verknete alles rasch zu einem Teig. Stelle den Teig 30 Minuten kalt. Wasche den Rhabarber, schäle ihn und schneide ihn dann in etwa 1 cm breite Stücke. Gib diese in eine Schale und vermenge sie mit etwa 1 EL Zucker. Vermische Schmand mit Zucker mit Grieß, Puddingpulver und dem Abrieb einer Zitrone. Fette eine Tarteform ein. Rolle den Mürbeteig aus und lege ihn in die Form. Drücke ihn etwas fest. Verteile die Vanillecreme darauf und streue dann den Rhabarber darüber. Drücke ihn etwas fest. Backe die Tarte bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 35 Minuten. Lass sie etwas abkühlen und bestreue sie dann mit etwas Staubzucker.



Süßspeisen

