



Rabarber-Tarte

Für 1 Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser)

Für den Teig:

300 g Mehl
1/4 TL Zitronenabrieb
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Butter
Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

2 EL gemahlene Mandeln
800 g Rhabarber
150 g Zucker
1 P. Vanille-Puddingpulver
2 EL zerlassene Butter
2 EL Zucker zum Bestreuen

1. Die Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Tarteform ausbuttern.

3. Rhabarber waschen, putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker und Puddingpulver mischen.

4. Zwei Drittel des Teigs auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die gebutterte Tarteform damit auskleiden. Den Boden mit Mandeln bestreuen, Rhabarber darauf verteilen.

5. Den übrigen Teig dünn ausrollen. In 1,3 cm breite Streifen schneiden, diese gitterartig auf dem Rhabarber auslegen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Tarte ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Herausnehmen und lauwarm oder abgekühlt servieren.

Dazu passen geschlagener Schlagrahm und frische in Scheiben geschnittene Erdbeeren!