



Rhabarber-Milchreis-Tarte

Zeit gesamt
1h 45minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Milchreis	100 g
Brauner Zucker	60 g
Rhabarber	300 g
Eier	3 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Butter	1 EL
Paniermehl	1 EL
Mandeln, ganz, blanchiert	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Tarteform, feine Reibe, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zitrone waschen, trocken reiben und ca. 1 TL Schale abreiben. Milchreis mit 30 g Rohrzucker, Zitronenschale und 280 ml Wasser in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 20 Min./Stufe 1/100 °C kochen. Anschließend mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 10 Min./Stufe 1 weiterrühren. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mixbehälter gründlich reinigen und kalt ausspülen.
2. Eine Tarteform mit Butter ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Rühraufsatz einsetzen, Eier und restlichen Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 4 schaumig rühren. Rühraufsatz entfernen.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Abwechselnd Quark und gekochten Milchreis durch die Deckelöffnung in den Mixbehälter geben, dabei mit Linkslauf 2 Min./Stufe 3 weiterrühren.
4. 2/3 der Masse in die Tarteform geben, Rhabarber daraufgeben und restliche Masse darauf verteilen. Mit Mandeln bestreuen und ca. 50 Min. auf der mittleren Einschubleiste backen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Schmeckt auch lecker mit Erdbeeren, Zwetschgen oder Aprikosen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	86 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g