



Rhabarber Tarte

Zeit gesamt
1h 5minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	205 g
Puderzucker	50 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Rhabarber	1 kg
Zucker	50 g
Vanille Zucker	2 EL
Vanilleeis	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Tarteform, Backpapier, SILVERCREST

Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g Butter, Puderzucker, Salz, Ei und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten und kühl stellen.
2. Inzwischen Rhabarber waschen, Enden entfernen, faserige Schale abziehen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne 50 g Butter mit Zucker und Vanillinzucker auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. schmelzen lassen, bis der Zucker karamellisiert. Rhabarber hinzugeben und ca. 4 Min. unter Wenden andünsten. Rhabarber in ein feines Sieb gießen und abtropfen lassen.
3. Eine Tarteform mit übriger Butter einfetten, Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Nudelholz rund ausrollen. Teig in die Form legen, sodass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 15 Min. vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Rhabarber hinzugeben und ca. 20 Min. weiterbacken.
4. Rhabarber-Tarte-Tatin ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen und lauwarm mit Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	263 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g