Rhabarber-Tarte-Rezept

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	400 g
Butter	55 g
Zucker	90 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Blätterteig	1 St.
Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Tarteform

1. Rhabarber waschen, Enden entfernen, faserige Schale abziehen und Rhabarber in ca. 10 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne 50 g Butter mit 5 EL Zucker und Vanillinzucker auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. schmelzen lassen, bis der Zucker karamellisiert. Rhabarber hinzugeben und ca. 1 Min. unter Wenden andünsten.

2. Eine Tarteform mit übriger Butter einfetten. Blätterteig ausrollen und so in die Form legen, dass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 25 Min. vorbacken.

3. In einer Schüssel 6 EL Milch mit 4 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf auf hoher Stufe restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 2 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 2 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird.

4. Hülsenfrüchte und Backpapier von der Tarte entfernen, Vanillepudding darübergießen, nach Belieben mit Rhabarber belegen und ca. 10 Min. weiterbacken. Rhabarber-Tarte auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	32 g