

# „Rhabarber- Rahm- Tarte“

Ein Rezept aus der "Patisserie Mendel" in Weinheim.

## Zutaten Mürbeteig:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine (Zimmertemperatur)
- 320 g Weizenmehl
- 1 Eigelb

## Zutaten Mürbeteig:

- 400 g Sahne
- 200 g Milch
- 80 g Speisestärke
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 800 g Rhabarber

## Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und in fingerbreite Stücke schneiden.

Für den Mürbeteig Butter und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät oder per Hand verkneten, bis sich beides gut miteinander verbunden hat. Anschließend Mehl und Eigelb hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Nach dem Kühlvorgang wird der Teig dünn ausgerollt und in eine gefettete Springform oder Tarte- Form mit 26 cm Durchmesser gelegt.

Für die Rahmfüllung Speisestärke und Zucker trocken vermischen. Danach die Eier zufügen (Achtung! Noch nicht verrühren!). Nach und nach die Sahne und Milch zugeben, so dass eine klumpen freie Masse entsteht. Rhabarber in die mit Mürbeteig ausgelegte Tarte-Form geben und die Rahmmasse darüber gießen.

Die Tarte bei 180° C Umluft circa 40 bis 50 Minuten backen.

### **Tipps:**

1. Verkneten Sie den Teig nicht länger als nötig, damit er nicht zu klebrig wird. Wird der Teig überknetet, tritt das Fett aus und er wird beim Ausrollen brüchig.
2. Der Teig kann leichter ausgerollt werden, wenn man ihn vor dem Kaltstellen leicht rund formt und anschließend circa 5 cm flach drückt.
3. Man kann den Rhabarber einen Tag vorher nach dem Schneiden leicht zuckern und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. So verliert er etwas von seinem Saft, damit die Tarte nicht wässrig wird. Der Saft wird vor dem Füllen der Tarte in einem Sieb abgeschüttet.