STÄDTER®

Rhabarbertarte

FÜR 1 TARTEFORM 28 CM | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. ZZGL. 80 MIN. RUHEZEIT | BACKZEIT: CA. 40 MIN.

Zutaten für den Mürbeteig: 140 g Dinkelmehl Type 630, 30 g gemahlene Mandeln, 30 g Rohrzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 80 g Butter, 1 Ei Größe M | **Zutaten für die Füllung:** 100 g Quark 20% Fettanteil, 200 g Mascarpone, 100 g Sahne, 3 EL Puderzucker, 1 Ei, 2 TL Vanillepaste | **Außerdem:** ca. 250 g Rhabarber, 5 EL Zucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, in ca. 2 cm lange Rauten schneiden und mit 5 EL Zucker mischen.

Für die Füllung alle angegebenen Zutaten gut verrühren. Nach der Ruhezeit den Teig dünn ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Vor dem Backen noch einmal 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Boden mit einer Gabel einstechen und 10 Min. im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) blindbacken. Danach die vorbereitete Füllung hineingeben und weitere 20 Min. backen.

Die mit Zucker vermischten Rhabarberrauten werden wie auf dem Foto gezeigt auf der Tarte verteilt und mit der restlich Zuckerflüssigkeit aus der Schüssel bestrichen. Anschließend die Tarte für weitere 10 Min. backen.

© 2022 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de