

# RHABARBER TARTE

## Zutaten:

750 g	Rhabarber	3	Eier
220 g	Butter	250 g	Mehl
215 g	Zucker	1 St	Zitronenabrieb
125 ml	Sahne		Salz
25 g	Vanille-Puddingpulver		Reis oder getrocknete Erbsen

Ein Ei mit 90g Zucker schaumig schlagen und 190g weiche Butter, eine Prise Salz und den Zitronenabrieb hinzugeben und durchmengen. Das Mehl in die Masse geben und verkneten, bis ein ausrollfähiger Teig entsteht. Den Teig ausrollen und in eine gebutterte Form legen.

Nun Backpapier in der Form des ausgerollten Teiges zuschneiden, auf den Teig legen, Reis oder getrocknete Erbsen darauf streuen und im Backofen bei 170 °C 15 Min. blindbacken\*. Nach dem Backen Reis bzw. Erbsen entfernen.

Für die Tarte-Füllung den Rhabarber waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Zucker (nach Belieben) und der restlichen Butter anschwitzen und abkühlen lassen. Während die Masse abkühlt, den restlichen Zucker, die Sahne, das Vanille-Puddingpulver und die zwei Eier miteinander verrühren. Die Rhabarber-Füllung auf den Teig verteilen und die Puddingmasse gleichmäßig über die Rhabarber-Füllung geben.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 30 Min. backen und auskühlen lassen.

Guten Appetit

\* Das Blindbacken dient dazu, dass der Rand aufgeht, der Boden aber flach bleibt. Die „Blindfüllung“, wird nach dem Backen durch die eigentliche Füllung ersetzt. Da man durch das Backpapier und der Blindfüllung den Teig nicht mehr sieht, spricht man hier von blindbacken.