

Rhabarber Tarte mit Himbeergelee



Mein saisonaler Kuchen-Favorit: Rhabarber Tarte

Für dieses Rezept habe ich mir extra eine schmale, längliche Tarteform besorgt. Ich finde diese Form ideal für Rhabarber, denn die rot-grünen Stängel lassen sich darin „passgenau“ nebeneinander arrangieren. Fertig gebacken, kann diese Tarte noch mit Gelee überzogen werden. Ich habe mich für Himbeergelee entschieden, weil Rhabarber und Himbeere sich geschmacklich sehr gerne mögen. Alternativ empfehle ich die Tarte mit Streusel zu backen. Köstlich, vor allem mit einem ordentlichen Klecks Sahne.

Hier die Rezeptur für **“Rhabarber Tarte mit Himbeergelee“**:

Zutaten

- 500 g Rhabarber

Mürbteig:

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Butter, Zimmertemperatur

- 60 g Zucker
- 30 g gemahlene Nüsse, (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 1 kleines Ei (M)
- 1 Prise Salz

Nussfüllung:

- 65 g Butter
- 65 g gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (L)
- 1 EL Puddingpulver (oder Stärke)

Guss:

- 50 ml Himbeersirup
- 1 Blatt Gelatine

Zubereitung

Für den Mürbteig die weiche Butter in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz 2 Minuten verrühren (Tipp: elektrisches Rührgerät nehmen).

Dann das Ei zugeben und verrühren. Zuletzt das Mehl und die gemahlene Nüsse einrühren. Alles zu einem Teig kneten, abdecken und für 1 Stunde kühlen.

Für die Nusscreme die zimmerwarme Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit dem elektrischen Rührgerät 8-9 Minuten schlagen, bis die Creme weißschaumig ist. Dann die gemahlene Nüsse hinzugeben und verrühren. Danach das Ei unter die Mischung rühren. Zuletzt die gemahlene Nüsse und 1 EL Puddingpulver zugeben und verrühren.

Eine Tarteform mit Butter einpinseln. Den Mürbteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche dünn ausrollen. Die Tarteform mit dem Mürbteig belegen und den Teigrand hochziehen. Überstehende Ränder wegschneiden.

Die Nusscreme in die Tarteform füllen und den Ofen auf 175°C vorheizen.

Den Rhabarber dünn schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke auf die Tarte legen.

Bei 175°C im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 – 35 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen.

Für das Gelee ein Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

50 ml Himbeersirup mit 50 ml Wasser in einem Topf erwärmen. Die Gelatine darin auflösen. Den Himbeersaft etwas abkühlen lassen und auf der erkalteten Rhabarber Tarte verteilen.

Sobald das Gelee fest ist, kann die Rhabarber Tarte gegessen werden.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne oder Creme Fraiche ausgezeichnet