

Erfrischende Rhabarber-Schmandtarte



Zutaten:

Für den Mürbteig:

- 65 g Zucker
- 215 g Mehl
- 125 Butter
- 1 Ei (XL)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone



Für die Füllung:

- 250 g Quark (halbfett)
- 200 g Schmand
- 150 ml Sahne
- 50 ml Eierlikör
- 100 g Zucker
- 250 g Rhabarber plus 1 Stange extra
- Abrieb und Saft einer halben Bio-Zitrone
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 Eigelbe (Eiweiße anders verwerten oder einfrieren)
- 1-2 EL Rhabarber- oder Aprikosenkonfitüre für den Boden
- 1 Päckchen Tortenguss, hell

Zubereitung

Für den Mürbeteig die kalte Butter in Würfel schneiden. Die Butterwürfel mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei, Zitronenabrieb und Salz in eine Schüssel geben. Alles gut mit den Knethaken des Rührgeräts verkneten. Den Teig für 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Nun den Mürbeteig etwas flach drücken und auf beiden Seiten leicht bemehlen. Den Teig mit dem Nudelholz

ca. 0,5 cm auswalzen und in eine mit Backpapier ausgekleidete Tarte- oder Kuchenform legen. Mit Backpapier auslegen und mit getrockneten Bohnen 12 Minuten bei 180°C (Umluft) blindbacken. Danach herausnehmen und die Bohnen und das Backpapier entfernen.

Für den Belag den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. In 0,5 cm große Stücke schneiden. Eine Extra-Stange in größere, ca. 2 cm große Stücke schneiden und für die Deko beiseite stellen. Die anderen Rhabarberstücke in eine Schüssel geben und mit 50 g Zucker mischen.

Für die Füllung Quark, Schmand, Sahne, Eierlikör, Vanillepuddingpulver, Eigelbe und Zitronensaft und -abrieb gut miteinander mischen. Danach die Rhabarberstücke hinzufügen und gut mischen.

Den vorgebackenen Mürbeteig mit Konfitüre bestreichen. Anschließend darauf die Schmandmasse verteilen. Die zurückgelegten Rhabarberstücke schön auf der Masse verteilen.

Im Ofen bei 170°C (Umluft) ca. 45 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Den Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten und über die Tarte gießen. Erkalten lassen, im Kühlschrank 1 Stunde kühlen, dann servieren.