

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 gemahlenden Nüsse hinzugeben und verrühren. Danach das Ei unter die Mischung rühren. Zuletzt die gemahlenden 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