



# Rhabarber-Tarte mit Mandelbaiser

Ein fruchtiger Obstkuchen mit knusprigem Mandel-Baiser

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (der Größe M)

### Belag:

400 g Rhabarber

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
200 ml Milch  
2 Eigelb (Größe M)

### Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**



③ **Belag:**

Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden.

④ **Füllung:**

Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Milch**, zubereiten. Eigelb unterrühren und **sofort** auf dem Teig verteilen. Rhabarberstücke darauf verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen, und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

⑤ **Eiweißmasse:**

Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Mandeln vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, auf dem Rhabarber verteilen und nochmals backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, portionieren Sie den Eischnee mit einem Löffel.

