

Rhabarbertarte

Diese Rhabarbertarte verzaubert mit Baiser und Puddingcreme für den besten Rhabarbertarte-Geschmack.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Tarte-/Quicheform mit Hebeboden (Ø 28 cm):

Fett

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eigelb (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

500 g Rhabarber

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
250 ml Milch

Eiweißmasse:

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

Wie backe ich eine einfache Rhabarbertarte?:

① Vorbereiten:

Tarte-/Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

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

② Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 32 cm) ausrollen, in die Quicheform legen und den Rand andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Boden vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



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

4 **Füllung zubereiten:**
Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten, **sofort** auf dem Teig verteilen, mit den Rhabarberstücken belegen und backen.
Herdeinstellung: siehe oben.

Backzeit: etwa 20 Min.

5 **Eiweißmasse zubereiten:**
Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Mandeln vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf den Rhabarber dekorativ verteilen. Tarte nochmals bei **reduzierter Temperatur** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 15 Min.

Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Baisermasse nach Belieben mit Hilfe von 2 Teelöffeln auftragen.
- Die Tarte kann auch in 6 Tartelette-Formen mit Hebeboden (Ø 12 cm) gebacken werden, dann reduziert sich die Backzeit für den Mürbeteig auf etwa 10 Min., Füllung auf etwa 15 Min. und die Eiweißmasse auf etwa 8 Min.

