

Rhabarber Tarte mit Baiser

Zutaten (ø 20cm)

Teig:

200g Mehl
EL Zucker
Prise Salz
110g weiche Butter
EL Saure Sahne

Rhabarberkompott:

450g Rhabarber
115g Zucker
Prise Salz
Etwas Zitronenabrieb
EL Speisestärke
Etwas Wasser

Baiser:

3 frische Eier
1 Prise Salz
130g Zucker



- 1) Gebt Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel und vermischt alles miteinander. Dann die Butter unterkneten und zum Schluss die Saure Sahne. Teig gut kneten und dann in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Nach einer Stunde rollt ihr den Teig aus und legt ihn in eine gefettete Tartform. Weiterhin kühl stellen.
- 2) Für das Rhabarberkompott den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Zucker, dem Salz und dem Zitronenabrieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Ein paar Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber Flüssigkeit abgibt.
- 3) Speisestärke mit dem Zitronensaft und ein wenig Wasser verrühren. Unter Rühren in den Rhabarber geben und noch ein wenig weiter köcheln lassen, bis der Saft andickt.
- 4) Dann abkühlen lassen.

- 5) Füllt den Rhabarberkompott in die Tarteform mit dem Teig. Dann bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen für 35-40 Minuten backen.
- 6) Für das Baiser die 3 Eiweiße mit einer Prise Salz aufschlagen und dann kurz vor Ende Zucker zugeben. Füllt die Masse in einen Spritzbeutel und dekoriert die Tarte mit kleinen Tupfen.
- 7) Bei 180 Grad auf der Grillstufe 3-4 Minuten grillen, bis die Tupfen goldbraun sind.

© Fräulein Meer backt