

Rhabarber Tarte mit Zitrone

Zutaten (ø 20cm)

Teig:

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

Rhabarberkompott:

450g Rhabarber
115g Zucker
1 Prise Salz
Abrieb einer halben Zitrone
2 EL Speisestärke
1 EL Zitronensaft

1 Ei
1 EL Milch
Etwas brauner Zucker



- 1) Teig:
Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Butter hinzugeben und zu einem Teig kneten. Zum Schluss die saure Sahne hinein geben und noch einmal durchkneten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine Stunde oder sogar über Nacht in den Kühlschrank legen.
- 2) 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) Rollt die Hälfte des gekühlten Teiges zu einem Kreis aus. Bei der Größe des Kreises orientiert ihr euch an eurer Tarteform. Fettet die Tarteform ein und legt den ausgerollten Teig hinein. Dann in den Kühlschrank stellen. Aus der anderen Hälfte des Teiges könnt ihr Muster flechten, stechen oder einfach auch ausrollen.
- 5) Gebt den Rhabarberkompott in die mit dem Teig ausgelegte Tarteform. Auf den Kompott legt ihr nun eure Teigkreation. In meinem Fall habe ich mich für eine recht einfache Variante entschieden, nachdem das Flechten einfach nicht klappen wollte.
- 6) Bestreicht die Oberfläche der Tarte nun mit der Mischung aus Ei und Milch. Anschließend streut ihr noch ein wenig braunen Zucker über die Tarte.
- 7) Bei 200 Grad Umluft backt die Tarte nun etwa 25-30 Minuten.

Zu einem Stück Rhabarber Tarte schmeckt eine Kugel Vanilleeis hervorragend ;)

© Fräulein Meer backt