

Rhabarber Tarte mit gemahlenen Mandeln

Zutaten (ø 26 cm)

Für den Teig:

60g Butter
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Eine Prise Salz
1 Ei
150g Mehl

Für die Mandelcreme:

100g gemahlene Mandeln
50g Puderzucker
70g weiche Butter
1/2 Päckchen Zitronenschale oder Schale
einer 1/2 Zitrone
1 Ei

Rhabarberstücke:

4 Stangen Rhabarber
Etwas braunen Zucker



- 1) Für Teig:
Mischt Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz. Gebt das Ei hinzu und anschließend das Mehl. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Wickelt den Teig in Frischhaltefolie und legt ihn für 2 Stunden in den Kühlschrank.
Knetet den Teig auf einer bemehlten Fläche noch einmal durch. Rollt den Teig aus und legt ihn in die gefettete Form.
- 2) Mandelcreme:
Für die Mandelcreme gebt ihr die gemahlene Mandeln, Puderzucker, die weiche Butter, Zitronenschale und das Ei in eine Schüssel und rührt alle Zutaten mit einem Handrührgerät gut durch. Verteilt die Creme auf dem ausgerollten Teig in der Form.
- 3) Rhabarberstücke:
Wascht den Rhabarber und schneidet die Stangen in genau gleich große Stücke. Dann könnt ihr aus den Rhabarberstücken ein Muster legen oder sie einfach nur so auf der Karte verteilen und leicht andrücken. Streut zum Abschluss ein wenig braunen Zucker über die Rhabarberstücke.
- 4) Backt die Rhabarber Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze etwa 35 bis 40 Minuten.