Rezept

Rhabarber Tarte Tatin

Ein Rezept von Rhabarber Tarte Tatin, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Dinkel-Vollkornmehl
1 Prise	Salz
80 g	Butter
500 g	Rhabarber
10 g	Butter für die Form
20 g	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Zucker
1 EL	Schmand
10 EL	Honig
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Haselnüsse, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleinen Stückchen und den Schmand dazugeben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen.

2. Den Rhabarber waschen, putzen, eventuell entfädeln und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

3. Eine Tarteform dick mit Butter einfetten und den Honig in der Form verteilen. Den Honig im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) in 8-10 Min. karamellisieren lassen.

4. Die Form herausnehmen, die Rhabarberstücke in die Form geben und verteilen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn in der Größe der Form ausrollen.

5. Den Teig auf die Früchte legen, am Rand etwas andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Tarte im Backofen (Mitte) bei 190° (Umluft, ohne Vorheizen) in 15-20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und sofort behutsam auf eine Platte mit Rand stürzen. Warm oder kalt servieren.