

Rezept

Rhabarber-Marzipan-Tarte

Ein Rezept von Rhabarber-Marzipan-Tarte, am 17.04.2024

Zutaten

6 TK-Blätterteigplatten (ca. 300 g)	500 g Rhabarber
3 EL Holunderblütengelee	1 EL Zucker
200 g Marzipanrohmasse	2 Eier
200 g Doppelrahmfrischkäse	1 EL Stärke
25 g Amarettini	30 g Pinienkerne

Außerdem

etwas Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 3163 kcal, 181 g F, 67 g EW, 300 g KH

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten leicht überlappend zu einem Rechteck legen und auftauen lassen.

2. Rhabarber waschen und würfeln. Anschließend mit Holunderblütengelee und Zucker ca. 2 Min. köcheln lassen.

3. Marzipanrohmasse würfeln, die Eier zugeben und verquirlen. Nun den Frischkäse abwechselnd mit der Stärke in die Marzipan-Ei-Masse einrühren.

4. Backofen auf 200° vorheizen und die Form einfetten.

5. Blätterteig in die Form legen und überstehenden Teig abschneiden. Amarettini auf dem Boden zerbröseln und die Marzipanmasse darauf verteilen. Rhabarber aus dem Sirup nehmen und auf der Marzipanmasse verteilen. Die Tarte mit Pinienkernen bestreuen und im heißen Ofen ca. 30 Min. backen.