

Rezept

Rhabarber Tarte Tatin

Ein Rezept von Rhabarber Tarte Tatin, am 07.02.2025

Zutaten

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