

Rezept

Rhabarbertarte

Ein Rezept von Rhabarbertarte, am 15.12.2025

Zutaten

Für den Teig

160 g Mehl

120 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

1 Eigelb

Für die Füllung

ca. 750 g Rhabarber (geputzt 500 g)

125 g Sahne

2 Eigelbe

1 TL Speisestärke

80 g Zucker

Außerdem

Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl mit der Butter in Flöckchen, Zucker, Vanillezucker und dem Eigelb rasch verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und für ca. 30 Min. kühl stellen.

- 2.** Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form buttern. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Form damit auslegen, dabei einen Rand von ca. 3 cm formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 10 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Ofen eingeschaltet lassen.

- 3.** Für die Füllung den Rhabarber schälen und in 4-5 cm große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke im Kreis auf dem abgekühlten Teig verteilen.

- 4.** Die Sahne mit den Eigelben, der Speisestärke und dem Zucker verquirlen und über den Rhabarber gießen. Im Backofen (Mitte) 30 Min. backen.