

Rezept

Rhabarbertarte

Ein Rezept von Rhabarbertarte, am 11.05.2026

Zutaten

Für den Teig

160 g Mehl

50 g Zucker

1 Eigelb

120 g kalte Butter

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

Für die Füllung

ca. 750 g Rhabarber (geputzt 500 g)

2 Eigelbe

80 g Zucker

125 g Sahne

1 TL Speisestärke

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.