

## Rezept

# Rhabarbertarte mit Baiserhaube

Ein Rezept von Rhabarbertarte mit Baiserhaube, am 15.12.2025

## Zutaten

### Vorbereitungen

**500 g** Rhabarber **100 g** Zucker

### Für den Teig

**250 g** Mehl **125 g** Butter  
**30 g** Zucker **1** große Prise Salz  
**1** Ei

### Für den Eierguss

**50 g** Zucker **1** Ei  
**100 g** Sahne **100 g** Milch

### Für die Baisermasse

**3** Eiweiße (Größe L) **70 g** Zucker

### Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Tarteform (30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen, waschen, die Haut abziehen und die Stangen in 1 cm große Würfel schneiden. Die Rhabarberwürfel mit dem Zucker vermengen und mindestens 1 Std. ziehen lassen.
2. Inzwischen Mehl, Butter, Zucker und Salz miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Dann das Ei und 50 ml Wasser unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Eierguss Zucker und Ei weißschaumig verrühren. Anschließend Sahne und Milch untermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gebutterte Backform damit auskleiden. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

- 4.** Den Rhabarber in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Teigboden gleichmäßig mit den Rhabarberwürfeln belegen. Mit dem Eierguss begießen und die Rhabarbertarte für 45-50 Min. im Backofen (Mitte) backen.

---

- 5.** Etwa 15 Min. vor Ende der Backzeit die Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Tarte komplett damit bedecken. Die Rhabarbertarte erneut für 5-10 Min. in den Ofen geben, bis die Baisermasse eine leichte Bräunung hat.