

Rezept

Rhabarbertorte

Ein Rezept von Rhabarbertorte, am 10.05.2026

Zutaten

Für den Teig

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Milch
100 g gemahlene Mandeln	150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form

Für den Belag

500 g Rhabarber	600 ml Apfelsaft
3 Blatt weiße Gelatine	1/4 l Milch
2 EL Zucker	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
400 g Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif	50 g Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen.
2. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch dazugeben. Mandeln, Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Den Rhabarber putzen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf mit Apfelsaft in 3 Min. bissfest kochen, abkühlen lassen. Abgießen, dabei ¼ l Saft auffangen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Tortenring um den Boden stellen. Aus Rhabarbersud, Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Rhabarber unterheben und auf den Boden geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, auf den Rhabarber streichen.

6. Mandeln in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten und über die Sahne streuen.