

Rezept

Rhabarbertorte mit Mürbeteig

Ein Rezept von Rhabarbertorte mit Mürbeteig, am 09.06.2026

Zutaten

Für den Belag

750 g rosa Rhabarber	1 Bio-Zitrone
210 g Zucker	6 Blatt weiße Gelatine
6 Blatt rote Gelatine	375 g Sahne
2 TL Vanillezucker	

Für den Mürbeteig

125 g Mehl (Type 405)	40 g Zucker
20 g Kokosraspel	75 g Margarine
4 EL Johannisbeerkonfitüre (ersatzweise Himbeerkonfitüre)	

Für den Biskuit

2 Eier (M)	65 g Zucker
50 g Mehl (Type 405)	25 g Speisestärke

Außerdem

Butter für die Form	Mehl für die Form
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 275 kcal, 13 g F, 4 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Für den Belag den Rhabarber waschen, putzen, dabei evtl. die Haut abziehen, und den Rhabarber in Stücke schneiden. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Den Rhabarber mit der Zitronenschale und 200 g Zucker aufkochen und dann bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen. Bei Bedarf evtl. noch etwas Wasser dazugeben, damit der Rhabarber nicht am Topfboden ansetzt.
2. Weiße und rote Gelatine zusammen in kaltem Wasser einweichen. Das heiße Rhabarberkompott in eine Schüssel geben, die ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen, dann alles abkühlen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Den Springformboden mit Butter einfetten.

3. Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Zucker und den Kokosraspeln mischen, die Margarine in Stücken zugeben und alles rasch mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verkneten.

4. Den Teig auf wenig Mehl rund und in Größe der Form ausrollen und den Boden der Form damit auslegen. Den Teig im Ofen (Mitte) 15 Min. backen.

5. Inzwischen für den Biskuit die Eier trennen. Die Eigelbe mit 2 EL warmem Wasser und dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl und die Speisestärke mischen und über die Eigelbmasse sieben.

6. Die Eiweiße zu steifem Eischnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Alles vorsichtig unterziehen.

7. Die Konfitüre mit 1 TL Wasser glatt rühren und den noch warmen Mürbeteigboden damit bestreichen. Anschließend die Biskuitmasse daraufgeben und gleichmäßig verteilen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und abkühlen lassen.

8. Die Sahne mit übrigem Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unter das gelierende Rhabarberkompott ziehen.

9. Den Tortenboden auf einen Kuchenteller heben und mit dem Springformrand oder einem Tortenring umschließen. Die Rhabarbersahne auf den Boden geben und glatt streichen. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank in 8 Std. fest werden lassen.