

Rhabarber-Tarte aus dem Thermomix



© Rhabarber-Tarte - Rezepte mit Herz



45 min



leicht



12 Stücke

Rhabarber ist ein echter Saison-Klassiker und wenn es endlich soweit ist, gibt es als erstes immer Kuchen, gefolgt von Kompott und Sirup!

Dieses Rezept ist übrigens aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche!** Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein!



Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für den Teigboden
<input type="checkbox"/>	150 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL, gestrichen	Backpulver
<input type="checkbox"/>	80 g	Butter
<input type="checkbox"/>	80 g	braunen Zucker
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>		Für den Belag
<input type="checkbox"/>	250 g	Mascarpone
<input type="checkbox"/>	100 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	50 g	flüssige Sahne
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	500 g	Rhabarber, ungeschält
<input type="checkbox"/>	5 EL	braunen Zucker

Zubereitung

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Boden in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 mixen. Mit der Hand kurz zu einem Teig verkneten und zugedeckt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Teig ausrollen und in eine Tarteform (28 cm Durchmesser) geben, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig noch einmal 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Rhabarber waschen, putzen, dann ungeschält in ca. 2 cm lange, rautenförmige Stücke schneiden und mit braunem Zucker bestreuen.
4. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
5. Teig mit Backpapier und einigen Hülsenfrüchten belegen und 10 Min. blind backen.
6. Für die Creme alle Zutaten in den Mixtopf geben, 1 Min./Stufe 3,5 mixen und auf dem gebackenen Boden verteilen. Im heißen Ofen 20 Min. bei gleicher Temperatur weiter backen.
7. Tarte aus dem Ofen nehmen und mit den Rhabarberstücken so belegen, dass sich Blumenmuster ergeben. Noch einmal 10 Minuten backen, bis der Rhabarber weich ist.

Hinweis: Rhabarber enthält Oxalsäure, die in größeren Mengen schädlich sein kann. Je später die Saison, umso mehr steckt davon in den Stangen. Da in der Schale besonders viel davon ist, nur junge und zarte Stangen ungeschält verwenden. Ältere und dickere Stangen vor der Verwendung besser schälen.

Nährwertangaben

kcal pro Stück: 275 kcal, 5 g E, 17 g F, 26 g KH