

Rhabarber Streusel Tarte

Zutaten

Für den Boden:

- 75g kalte Butter
- 150g Mehl
- 75g Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 500g Rhabarber

Für die Vanillecreme:

- 200ml Milch
- 50g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 2 EL Speisestärke

Für die Streusel:

- 100g Butter
- 100g Mehl
- 60g Zucker
- 20g gehobelte Mandeln



Außerdem:

- Eine Tarteform mit 28cm Durchmesser (alternativ Springform)
- Etwas Butter und Mehl zum Einfetten und Bemehlen

Zubereitung:

Mürbeteig: Mehl, Puderzucker & Vanillezucker in eine Rührschüssel sieben. Das Salz und das Ei hinzufügen. Die Butter in kleinen Stückchen in die Rührschüssel geben und anschließend alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Streusel: In derselben Rührschüssel Mehl, Zucker und die gehobelten Mandeln mischen. Die kalte Butter in Stückchen in die Rührschüssel geben und alles mit den Fingern leicht verkneten, sodass feine Streusel entstehen. Sie Streusel ebenfalls im Kühlschrank kalt stellen.

Die Tarteform einfetten und bemehlen, Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Mürbeteig für den Boden aus dem Kühlschrank holen und die Kugel mit einem Nudelholz zu einem großen Kreis mit ca. 35cm Durchmesser ausrollen. Den Teig vorsichtig in die Tarteform legen und am Rand festdrücken. Den Kuchenboden im Ofen für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

→ weiter geht's auf Seite 2





Während der Boden im Ofen ist, kann die Vanillecreme zubereitet werden. Milch in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch heiß ist, Vanillemark und Zucker mit dem Schneebesen einrühren.

Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, die Speisestärke sieben und langsam unterrühren. Dabei immer kräftig weiterrühren, sonst bilden sich Klümpchen! Wenn die gesamte Speisestärke untergerührt ist, sollte sich eine dickflüssige Creme bilden. Den Topf mit der Creme vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Den Mürbteig aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen.

Den Rhabarber waschen und in ca. 1cm breite Stückchen schneiden. Die Vanillecreme auf dem Kuchenboden verteilen und darauf die Rhabarberstücke streuen. Zum Schluss noch die vorbereiteten Streusel aus dem Kühlschrank auf dem Rhabarber verteilen.

20 Minuten bei 160°C Umluft backen. Fertig :)

