

Apfel Rhabarber Rosentarte



Einkaufsliste:

6 kleine oder 1 24/26cm Tarte

Boden:

160g Mehl
30g Mandeln
90g Butter
2-3 EL Milch
1Pck. Vanillezucker
50g Puderzucker
Prise Salz

Creme:

200g Frischkäse
50ml Sahne
1 Ei
50g Zucker
30g Mehl

Außerdem:

2-3 Äpfel
2-3 Stangen Rhabarber
2 EL Zucker
1Pck Vanillezucker
Etwas Wasser
Puderzucker nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Boden:

Alle Zutaten bis auf die Milch in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig vermengen. Nun nach und nach die Milch hinzugeben bis ein homogener Teig entsteht, ggf. mehr Milch hinzugeben, die Masse sollte nicht zu bröselig aber auch nicht zu feucht sein. Teig in bis zu 6 Teile teilen, jeweils zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in die eingefettet/en Form/en geben. Im Kühlschrank zwischenlagern.

Für die Füllung:

Zunächst Äpfel und Rhabarber waschen, Äpfel vierteln und entkernen, vom Rhabarber die Enden abschneiden. Die Äpfel mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden, den Rhabarber in kleine dünne Stücke schneiden. Alles in etwas Wasser und dem Zucker sowie Vanillezucker marinieren, etwa ½ Stunde ziehen lassen. Derweil den Frischkäse cremig rühren, Zucker hinzufügen, nun das Ei unterrühren, zum Schluss Sahne und Mehl hinzugeben. Masse auf die Tarteform/en verteilen. Rhabarber auf die Creme geben und zum Schluss die Apfelscheiben blumenartig in die Tarteform/en geben. Von außen nach innen nebeneinander schichten bis zur Mitte, hier 2-3 Rhabarberstücke als Blüteninneres drapieren.

Bei 180°C im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei kleinen Tartes und 35-25 Minuten bei einer großen Tarte backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Das Tarteinnere sollte nicht mehr „wackeln“. Zum Schluss nach Belieben leicht mit Puderzucker bestreuen