

Rhabarber Streusel Tarte



Einkaufsliste:

Für den Rhabarber:

4-5 Stangen Rhabarber (je nach Größe)
2 Zitronen
50g Zucker

Für den Boden:

225g Mehl
100g Zucker
150g Butter
Außerdem: 150g gehackte Mandeln

Die Füllung

4 Eigelb
200ml Milch
200ml Sahne
Mark einer Vanilleschote
100g Zucker
1TL Vanillemark
40g Mehl

So wird's gemacht

Der Rhabarber: Am besten die Nacht vorher, oder mindestens eine Stunde vorher klein schneiden und mit 50g Zucker und Zitronensaft sowie Abrieb gut vermengen und abgedeckt ziehen lassen. Rhabarber durch ein Sieb geben und den Saft zu der Milch für die Füllung geben. Rhabarberstücke beiseite stellen.

Die Füllung: 4 Eigelbe mit dem Zucker, Vanillemark und 100ml Milch sehr schaumig schlagen, Vanillemark und Mehl hinzufügen, alles gut verrühren. Restliche Milch, Rhabarbersaft und Sahne aufkochen. Nun die Ei-Masse unter ständigem Rühren zur aufgekochten Milch geben! Weiter rühren bis die Masse eindickt. Topf von der Kochstelle nehmen, Masse direkt mit Folie belegen. Beiseite stellen.

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform oder eine eckige Form, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. $\frac{3}{4}$ des Teigs in die gefettete Tarteform geben und gleichmäßig als Boden verteilen

Nun die Creme auf den Boden geben und die Rhabarberstücke auf der Creme verteilen.

Den restlichen Streuselteig mit den Mandeln vermengen und auf den Rhabarber krümeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30-45 Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist, evtl. mit Folie bedecken. 45 Minuten auskühlen lassen, vorsichtig entnehmen.