

# Erdbeer Rhabarber Meringue Tarte



## Einkaufsliste:

6 kleine Tartes oder 1 24cm Tarte

### Boden:

220g Mehl

50g Puderzucker

Prise Salz

150g kalte Butter

1 Ei

### Füllung:

500g Erdbeeren (oder 700g ohne Rhabarber)

200g Rhabarber (3-4 Stangen)

1 Zitrone (Abrieb & Saft)

130g Zucker

1EL Vanillezucker

30g Mehl

30g Speisestärke

### Meringue:

4 Eiweiß

Prise Salz

250g feinsten Zucker

1 TL Speisestärke

25g Pistazien

## So wird's gemacht:

### Teig:

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun das Ei verquirlen und hinzugeben, verkneten. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie gleichmäßig in die Form drücken, den Boden 30 Minuten in den TK oder Kühlschrank stellen und den Boden blind backen – hierfür Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 10 Minuten bei 190°C backen. Linsen und Backpapier entfernen, auskühlen.

### Füllung:

Rhabarber waschen, mit Schale in Stücke schneiden. Erdbeeren halbieren oder vierteln. Beides in einen Topf geben, restliche Zutaten für die Füllung hinzugeben und aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Köcheln lassen bis die Masse eindickt. Masse auf die Tarte geben und 10 Minuten backen.

### Meringue:

Eiweiße in die Schüssel geben und mit der Prise Salz schaumig schlagen, Zucker nach und nach hinzugeben und steif schlagen. Zum Schluss die Speisestärke einrühren. Ofen auf 150°C Oder/Unterhitze herunterstellen und Masse auf die Füllung geben, nach Belieben formen und mit den Pistazien bestreuen. Meringue auf oberster Stufe backen, nach den 10 Minuten den Ofen auf Grill stellen und auf 220°C erhöhen. Kurz backen bis die Masse leicht bräunt. Tarte abkühlen lassen.