

Rhabarber Tarte mit Webmuster



Einkaufsliste:

Für den Tarte-Boden:

110g Mehl
70g gemahlene Mandeln
80g Butter
1-2EL Creme Fraiche
50g Puderzucker

Für die Füllung:

125g weiche Butter
250g Marzipanrohmasse
3 kleine Eier
50g +1 EL Mehl
60 brauner Zucker
1 Pck Vanillezucker

6-7 Stangen Rhabarber (je nach Dicke)
170ml Wasser
100g Zucker
1 Vanilleschote

So wird's gemacht:

Für den Tarteboden wird das Mehl gesiebt, mit den Mandeln vermengt und die Butter in kleinen Stücken sowie der Puderzucker hinzugegeben. Nun alles gut vermengen (mit Hilfe eines Rührgerätes). Zum Schluss wird nach und nach das Creme Fraiche hinzugegeben. Der Teig sollte nicht zu weich sein, lieber etwas weniger Creme Fraiche. Nun den Teig in Frischhaltefolie etwas platt gedrückt verpacken und im Kühlschrank etwa 1h kühl stellen. Wenn es schnell gehen muss, reichen 15 Minuten im Tiefkühlschrank. Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen und in der Form auslegen. Boden mit Backpapier bedecken, mit Backlinsen o.ä. befüllen und bei 180°C ca. 10 Minuten blind backen. Nach dem Backen leicht abkühlen lassen, Linsen und Backpapier entfernen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Hierfür Marzipanrohmasse und Butter cremig schlagen, Zucker hinzufügen und nach und nach die Eier unter ständigem Rühren hinzugeben. Das Mehl in die Masse geben und weiter rühren. Tarte bei 170°C ca. 25 Minuten backen. Derweil den Rhabarber mit einem Gemüseschäler der Länge nach in Streifen schneiden. Den Zucker, Vanille und Wasser in einen großen, breiten Topf geben und aufkochen. Sobald der Zucker aufgelöst ist, Rhabarberstreifen vorsichtig hinzugeben und 1 Minuten blanchieren, sodass die Streifen weich aber nicht zerkocht sind. Vorsichtig aus dem Zuckerwasser nehmen und der Länge nach auf ein Backpapier geben.

Die Tarte etwas abkühlen lassen und nun die Rhabarberstreifen wie ein Webmuster auf die Tarte legen. Hierfür zunächst alle Längsstreifen auflegen. Jetzt jeden zweiten Streifen bis zur Mitte überklappen und einen Rhabarberstreifen quer legen, die Längsstreifen über den Rhabarberstreifen legen und nun wieder jeden zweiten Streifen bis zu dem Querstreifen überklappen. Einen neuen Querstreifen auflegen, wieder überklappen und so fortfahren bis alles eingedeckt ist, nochmal mit dem Zuckerwasser bepinseln und erneut 5-10 Minuten backen. Erneut einpinseln und servieren.