

# Rhabarber-Grieß-Tarte



## Einkaufsliste:

24cm Tarte-Form

### Teig:

230g Mehl

110g Butter

50g Zucker

Etwas Milch

### Füllung:

450ml Milch

50g Weichweizengrieß

100g Zucker+ 1EL Vanillezucker

2 Eier

80ml Sahne

1EL Butter

3 Stangen Rhabarber

50g Zucker

1 handvoll TK Himbeeren

25g Pistazien

2EL Mandelblätter

## So wird's gemacht:

Zunächst Rhabarberstangen entsprechend der Tarteform zuschneiden (Schale dranlassen), Rhabarber der Länge nach halbieren. Himbeeren und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Masse durch ein Sieb geben und über den Rhabarber gießen. Masse etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Für den Teig Mehl und Butter krümelig vermengen, Zucker hinzufügen. Nun etwas Milch hinzugeben bis der Teig gut knetbar ist. Form einfetten. Teig ausrollen. Teig in die Form geben, an den Rändern andrücken. Teig mit Backpapier belegen, Backlinsen auf dem Backpapier verteilen und Teig 15 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze blind backen.

Für die Füllung: Milch zum Kochen bringen. Grieß mit dem Zucker mischen. Eier verquirlen. Grieß in die Milch rühren und umrühren bis die Masse leicht andickt. Nun die Eier einrühren. Zum Schluss die Sahne und die Butter einrühren und die Masse etwas ziehen lassen. Masse in die Tarteform geben. Mandelblätter und Pistazien auf dem Kuchen verteilen.

Rhabarber auf die Füllung geben und Tarte 20-30 Minuten backen. 1 Stunde abkühlen lassen. Mit dem Rhabarber-Sud die Tarte nach dem Backen einpinseln.