

## RHABARBER-TARTE

Eine sehr leckere Rhabarber-Tarte. Der Aufwand lohnt sich.

### Zutaten:

Teig:

50 g Zucker

180 g Mehl

1 Prise Salz

100 g kalte Butter, in Stücken

1 Ei

2 EL Rahm

### Füllung:

500-600 g Rhabarber

75 g Mandeln, ganz

50 g Zucker

1 Ei

100 g Mascarpone oder Rahmquark

2 EL Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Teig:

1. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 10** mahlen.

2. Mehl, Salz, Butter zugeben und **5 Sekunden / Stufe 7** mischen.
3. Ei und Rahm begeben und **30 Sekunden / Teigstufe** kneten.
4. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

#### Füllung:

1. Den Rhabarber waschen, rüsten und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Eine Spring- oder Pieform von 26-28 cm Durchmesser ausbuttern und leicht bemehlen.
3. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
4. Die Hälfte des Teies in der Grösse der Springform auswallen und den Boden damit belegen. Den restlichen Teig zu einer langen, dünnen Wurst rollen und den Rand formen.
5. Ein langes Stück Alufolie zu einem etwa 3 cm breiten Streifen falten und dem Rand entlang andrücken, damit sich der Teig beim Vorbacken nicht so stark zusammenzieht.
6. Den Kuchenteig im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 10 Minuten vorbacken.
7. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten: Dazu die **Mandeln 10 Sekunden / Stufe 4** hacken.
8. Zucker, Ei, Mascarpone oder Rahmquark zugeben und **10 Sekunden / Stufe 4** mischen.
9. Die Creme auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Rhabarber dekorativ darauf auslegen. Mit den 2 Esslöffeln Zucker bestreuen.
10. Die Ofenhitze auf 200 Grad reduzieren und den Kuchen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten fertigbacken.
11. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit Himbeergelee bestreichen.