FOOBY
WE LOVE FOOD

RHABARBER-TARTE

1 Std.	3 Std. 20 Min.	482 kcal
aktiv	gesamt	pro Person

ⓘ vegetarisch | Fett: 20 g, Kohlenhydrate: 70 g, Eiweiss: 6 g pro Person
ⓘ Stephi vom FOOBY-Team

Das brauchts für 8 Personen

Teig

200 g	Weissmehl
80 g	Zucker
¼ TL	Salz
1	Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
100 g	Butter, kalt, in Stücken
1	Ei, verklopft

Rhabarber

1 ½ Liter	Wasser
300 g	Zucker
300 g	Rhabarber, halbiert, längs in 3 mm dicke Streifen gehobelt

Füllung

150 g	Rahmquark
3 EL	Puderzucker
½ TL	gemahlene Bourbon-Vanille
1 dl	Vollrahm, steif geschlagen

Und so wirds gemacht

Teig

Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 42 x 18 cm auswallen, in das vorbereitete Blech geben. Dicht einstechen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Blindbacken

Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Rhabarber

Wasser mit Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen, Rhabarberstreifen portionenweise ca. 2 Min. kochen, sorgfältig mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf ein Blech legen.

Flechten

Ca. 4 Rhabarberstreifen längs nebeneinander auf ein Backpapier legen. Einen Rhabarberstreifen nach dem anderen quer darüberlegen, dabei jeweils abwechslungsweise über und unter die längs gelegten Streifen legen, bis ein Schachbrett-Muster entsteht. Muster auf die Grösse des Backblechs, Abschnitte in einen Messbecher geben, beiseite legen.

Füllung

Quark, Puderzucker und Vanille zu den Rhabarber-Abschnitten geben, pürieren. Schlagrahm unter den Rhabarber-Quark ziehen, auf dem Tarteboden verteilen. Geflochtenen Rhabarber auf die Füllung legen. Tarte zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

GUT ZU WISSEN

Tipp:
Aus den Teigresten Guetzli zubereiten.

Hinweis:
Tarte ohne Druck mit einem scharfen gezackten Messer schneiden, so bleibt das geflochtene Muster intakt.

Das Rezept findest du hier wieder:
fooby.ch/de/rezepte/15833/

FOOBY
WE LOVE FOOD

DEINE EINKAUFSLISTE FÜR 8 PERSONEN

RHABARBER-TARTE

ZUTATEN AUS DEM VORRAT

- [ ] 200 g Weissmehl
- [ ] 380 g Zucker
- [ ] ¼ TL Salz

DAS BRAUCHTS

BACKZUTATEN

- [ ] ½ TL gemahlene Bourbon-Vanille
- [ ] 3 EL Puderzucker

FRÜCHTE / GEMÜSE / SALATE

- [ ] 1 Bio-Zitronen
- [ ] 300 g Rhabarber

MILCHPRODUKTE / EIER

- [ ] 100 g Butter
- [ ] 1 Eier
- [ ] 150 g Rahmquark
- [ ] 1 dl Vollrahm

GUT ZU WISSEN

Geheimtipp:
Falls du keinen Stift dabei hast, kannst du dieses Blatt auch seitlichen einreissen.

Das Rezept findest du hier wieder:
fooby.ch/de/rezepte/15833/

coop

HIER FALTEN!

FOOBY
WE LOVE FOOD

NOTIZEN / WEITERE ZUTATEN

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

coop