



Josefine Dahm

Mein Lieblingsrezept:

Rhabarber-Vanille-Tarte



Zutaten: 1

250g Mehl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
25g gemahlene Mandeln
1 Ei
125g Butter

Zutaten: 2

250g Schmand
125g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 Puddingpulver Vanille

Außerdem:

600g Rhabarber geputzt und
klein geschnitten

1. Den Backofen auf 175°C Ober- & Unterhitze vorheizen.
2. Die Zutaten 1 zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.
3. Die Zutaten 2 mit dem Mixer verrühren.
4. Den Mürbeteig auf etwas Mehl ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen, den Boden mehrmals mit der Gabel einsteichen. Ein Gemisch aus 25g Mandelblättchen & 2 EL Paniermehl auf dem Boden verteilen

5. Den Rhabarber daraufgeben und den Schmandguss darüber gießen.
6. Auf unterster Schiene 50-60 Minuten backen, ggfs. nach ca 30 Minuten mit einem Backpapier abdecken.
7. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.
8. Genießen!

