



## Rhabarbertarte

(für 28cm Form)

250 Gramm Mehl

125 Gramm Puderzucker

125 Gramm kalte gesalzene Butter

1 Ei

### Für den Belag

750 Gramm Rhabarber (den roten Rhabarber)

150 Gramm Zucker

3 Eier

1 EL Puddingpulver mit Vanille

1 EL Mehl

150 Gramm Creme double

Butter in kleine Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten für den Teig, mit den Händen einen Teig kneten. Flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Danach ausrollen und in eine gebutterte und gemehlte Tarteform geben.

Rhabarber schälen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und mit 50 g von dem Zucker bestreuen. In einer Rührschüssel Zucker und Eier schaumig schlagen, Puddingpulver und Mehl unterrühren, zum Schluss die Creme double unterheben.

Sollten die Rhabarberstücke schon Saft gezogen haben, diesen abgießen. Die Stücke mit der Ei-Masse vermischen und auf dem Tarteboden verteilen.

Geschmack erleben.

Backzeit: 30-35 Minuten bei 180° C Umluft

Schmeckt warm, oder kalt mit Vanille Eis oder/und Sahne