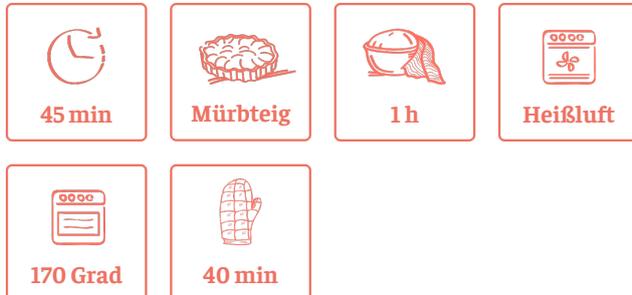


RHABARBER STREUSEL TARTE

★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) das Weizenmehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 2/3 des Teiges in der Tarteform verteilen. Das restliche Drittel mit den Mandelblättchen vermengen und in den Kühlschrank geben.
- 3 Rhabarber in Stücke schneiden.
- 4 Für die Fülle alle Zutaten (außer die Rhabarberstücke) gut miteinander vermengen.
- 5 Die Fülle gleichmäßig auf dem Mürbteigboden verteilen und anschließend die Rhabarberstücke darauf verteilen.
- 6 Für die Streusel den restlichen Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und über den Rhabarber bröseln.
- 7 Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen und dann abkühlen lassen.



Zutaten

FÜR 1 TARTEFORM OD.
BACKRAHMEN 32 X 22 CM

TEIG

500 g	Weizenmehl	700
16 g	Backpulver	
250 g	Butter	
180 g	Zucker	
4	Eier	

STREUSEL

50 g	Mandelblättchen	
------	-----------------	--

FÜLLE

500 g	Rhabarber	
2	Eier	
300 g	Topfen	
50 g	Zucker	
10 g	Vanillezucker	
10 g	Vanillepuddingpulver	