

Rhabarber-Tarte



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 35 Minuten

Für 12 Stück

Für eine Backform von ca. 25x12 cm,
 Boden mit Backpapier ausgelegt, Rand
 gefettet

TEIG

100 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale

140 g Weissmehl

1 TL Backpulver

4 EL gemahlene geschälte Mandeln

250 g Rhabarber, gerüstet, in feinen
 Würfeln

BELAG

250 g Rhabarber, gerüstet, in ca. 7 cm
 langen Stücken

Wenig Puderzucker zum Bestäuben

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz beifügen und mit dem Mixer ca. 5 Minuten zu einer sehr hellen Masse rühren. Ei und Zitronenschale beifügen, gut mischen. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, mit den Rhabarberwürfeln beifügen, gut mischen. In die vorbereitete Form verteilen.

Belag Rhabarberstücke quer auf den Teig legen, leicht eindrücken.

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.