

Rhabarber- Zimt-Tarte

SKÖN OCH KREATIV

ZUTATEN

(für eine rechteckige Tarteform)

- 100 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 1 EL Puderzucker
- 60 ml Wasser

- 1-2 Stangen Rhabarber

- 250 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 70 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Ei
- 1 TL Zimt
- 2 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Den Backofen nun auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach etwas mehr Wasser nehmen und wenn er zu feucht ist, dann einfach etwas mehr Mehl. Den fertigen Teig in den Kühlschrank geben und etwa 30 Minuten kühl stellen. Oder aber ihr gebt ihn direkt in eine Tarteform und kleidet diese damit aus. Ihr könnt dabei eine rechteckige oder auch eine runde Tarteform nehmen. Wenn ihr kleine Happen haben wollt, eignen sich auch kleine Tartelettes-Formen dazu. Den Tarteboden etwa 10 Minuten kurz blind backen. Anschließend herausholen.

Den Rhabarber währenddessen waschen und schräg in Stücke schneiden. Für die Cremefüllung Mascarpone mit Frischkäse und Sahne glatt rühren. Im Anschluss Gewürze und Zucker zugeben und gut unterrühren. Die Masse dann auf den vorgebackenen Tarteboden geben und glatt streichen. Die Rhabarber-Stücke im gewünschten Muster auf der Cremefüllung verteilen und leicht eindrücken. Anschließend die Tarte in den Ofen geben und etwa 30 Minuten backen. Die Rhabarber-Zimt-Tarte ist fertig, wenn der Teig am Rand eine leichte Farbe hat und auch die Creme sich leicht goldbraun verfärbt. Die Masse ist dann noch etwas weich, wird aber fester beim Auskühlen.