

Rhabarber-Tarte

Eine himmlische Tarte mit feinstem Rhabarber-Belag! Die schmackhafte Quark-Frischkäse-Füllung harmoniert bestens mit den säuerlichen Rhabarberstücken und zum Vorschein kommt eine geschmackvolle und cremig-zarte Tarte!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, ei-, mais- und milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für den Mürbeteig:

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan (nicht zu viel verwenden!)

125g Butter (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

1 TL Backpulver

1 Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung:

3 Blatt Gelatine

250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

250g Frischkäse (ggf. laktosefrei)

30g Zucker

1 P. Vanillezucker

200g Sahne (ggf. laktosefrei)

Für den Belag:

4 mittelgroße Stangen Rhabarber

40g Zucker

1 P. Tortenguss

1. Den Teig herstellen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in kleinen Flöckchen und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann eine Tarteform damit auskleiden und dabei einen Rand hochziehen. Den Teig in der Form 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Wer mag, kann den Teigrand entlang mit einer Gabel eindrücken, so entsteht ein schöner Abschluss.

2. Unterdessen Rhabarber waschen, putzen und in 0,5 – 0,8cm breite Stücke schneiden

3. Den Backofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Mürbeteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Dann einen Backpapierabschnitt auf den Mürbeteig legen und mit getrockneten Erbsen, Linsen oder Bohnen belegen. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

4. Rhabarberstücke mit 40g Zucker mischen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und für 10 Minuten mit in den Backofen zum Mürbeteigboden schieben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

5. Fertigen Mürbeteigboden ebenfalls aus dem Ofen nehmen, Erbsen, Linsen oder Bohnen und Backpapier vorsichtig entfernen und den Mürbeteigboden auskühlen lassen.

6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif aufschlagen.

7. Gelatine in 30ml heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel der Quarkcreme zum Gelatinewasser rühren, dann sofort das Gelatinewasser unter die gesamte Quarkcreme mischen, Sahne unterheben.

8. Die Creme auf den ausgekühlten Mürbeteig streichen und mit Rhabarberstücken belegen.

9. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und auf der Tarte verteilen. Auskühlen lassen und dann genießen ☐

Eifrei – Tipp: Für den Mürbeteig das Ei durch 40ml Wasser ersetzen.

Milchfrei – Tipp: Für den Mürbeteig 100g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Für die Füllung Quark durch 225g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Frischkäse durch eine vegane Alternative auf Soja- oder Cashewbasis austauschen. Anstatt Sahne einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis einsetzen. Milchfreie Ersatzprodukte sind im gut sortierten Bioladen oder Reformhaus erhältlich.

Maisfrei – Tipp: Setzen Sie eine maisfreie glutenfreie Mehlmischung ein. [HIER](#) sehen Sie Mehlmischungen im Überblick.

Bild 1: Oben links: Teig vor dem Backen. Oben rechts: Den Teig mit getrockneten Erbsen, Linsen oder Bohnen befüllen und backen. Bild unten links: Den ausgekühlten Mürbeteigboden mit der Creme befüllen. Unten rechts: Rhabarberstücke auf der Quarkcreme verteilen.



Weitere

Bilder:

Fertige

Rhabarber-Tarte

