

# Rhabarbertarte mit Schlagsahne



Leicht



Frühjahr



70 Minuten



vegetarisch

## Zutaten

Saft einer Zitrone, 1 Bd. Frische Minze, 500 g Rhabarber, 300 g Mehl (Dinkel oder Weizen), 200 g Butter, 1 Eigelb (Gr. M), 100 g Zucker, Sahne zum Schlagen

## Zubereitung

- **Vorbereiten:** Einen glatten Teig aus dem Mehl, der Hälfte vom Zitronensaft, 70 ml kaltes Wasser, der kalten Butter und dem Eigelb mit den Knethaken des Handrührgerätes kneten. Anschließend in Folie eingewickelt für ca. 1 Stunde kaltstellen.
- Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- Den Rhabarber mit ca. 150 ml Wasser, der Hälfte vom Zitronensaft und dem Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten kochen. Rhabarber mit einem Schaumlöffel herausnehmen und den Saft ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze zum Sirup reduzieren.
- **Fertigmachen:** Teig aus der Kühlung nehmen und auf einer bemehlten Fläche für die jeweilige Form (Tarte oder Rechteck) ausrollen. Form einfetten, den Teig hineingeben und die abstehenden Ränder abschneiden. Teig mit Backpapier auslegen und im vorgeheizten Backofen (O-/U-Hitze: 175 °C, Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten vorbacken.
- Form aus dem Ofen nehmen und mit dem gekochten Rhabarber, der Minze und dem Sirup belegen. Anschließend im vorgeheizten Backofen für (weitere) ca. 10 Minuten fertigbacken. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in

Stücke schneiden. Schlagsahne in einem hohen Gefäß zu frischer Sahne schlagen und zur Tarte servieren.