

KNUSPERLUST

Rhabarbertarte mit Vanillecreme



ZUTATEN (1 Tarte 35 x 15 cm)

Für den Teig:

130 g Butter
90 g Puderzucker
½ TL Salz
1 Stk. Ei (Gr. L)

240 g KOMEKO KNUSPERLUST

30 g fein gemahlene Mandeln

Für die Creme:

200 g Schmand
1 Eigelb
85 g Zucker
5 EL Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Sonstige:

250 g Rhabarber
Mark einer halben Vanilleschote
Saft einer halben Zitrone
3 EL Zucker
5 EL gehobelte Mandeln



ZUBEREITUNG

Für den Teig:

1. 130 g Butter, 90 g Puderzucker, Salz und 1 Ei mischen.
2. **240 g KOMEKO KNUSPERLUST** und 30 g gemahlene Mandeln zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 min. kaltstellen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig dünn ausrollen, in die gefettete Tarte-Form einlegen, am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und etwa 10-15 min. goldgelb backen (Blindbacken).

Für die Füllung:

1. Den Rhabarber putzen und in ca. 10 – 12 cm lange Streifen schneiden, anschließend mit dem Zitronensaft, Vanillemark und Zucker marinieren.
2. Den Schmand mit dem Eigelb, Zucker, Milch und Vanille-Puddingpulver zu einer Creme verrühren.
3. Die Creme auf dem vorgebackenen Tarteboden verteilen.
4. Den Rhabarberstreifen vorsichtig auf die Creme legen, anschließend mit den gehobelten Mandeln bestreuen.
5. Die Tarte weitere 30 - 35 min. bei 180 °C fertigbacken.

