



Französische Rhabarbertarte

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 süsser Mürbeteig
1 kg Rhabarber
80g Zucker
2 Stück Eier
50g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100g Crème fraîche
100g Magerquark
20g Maizena
Puderzucker zum Bestäuben



Und so wird's gemacht

Den Teigrand wenn nötig auf die Höhe des Formenrandes zurückschneiden und den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen

Für den Belag den Rhabarber rüsten, wenn nötig schälen und in Scheiben schneiden
In eine Pfanne geben, den Zucker beifügen, gut mischen und 10 Minuten ziehen lassen

Dann den Rhabarber so lange dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. In ein Sieb abschütten und während des Abkühlens gut abtropfen lassen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen

Für den Guss die Eier, den Zucker und die Vanillezucker und die Samen der Vanilleschote in eine Metallschüssel geben. Über einem heissen Wasserbad so lange aufschlagen, bis die Masse cremig bindet. Dann vom Feuer nehmen, die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und so lange weiterschlagen, bis die Creme auf Handwärme abgekühlt ist. Crème fraîche und Quark zur Eicreme geben. Das Maizena darüber sieben und alles gut verrühren.

Den Rhabarber auf dem gekühlten Teigboden verteilen und glattstreichen. Den Guss darüber giessen. Die Rhabarbertarte im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 30 Minuten backen.

Lauwarm oder ausgekühlt und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Meine Notizen: