

# Rhabarbertarte

## Zutaten:

- 120 g Butter
- 1 Ei
- 75 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 2 EL gem. Mandeln
- 200 g Mehl
- 50 g Dinkelvollkornmehl ( so wird der Teig noch nussiger)
  
- 600 g Rhabarber
- 4 EL gem. Mandeln
- 
- 200 g Schmand
- 100 g Creme fraiche
- 3 Eier ( Größe L)
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: 35 – 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 12



## Zubereitung:

Mürbeteig: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, nun darf er sich im Kühlschrank ausruhen.

Eier mit dem Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen, Schmand, Creme fraiche, Vanillepuddingpulver zufügen, alles gut verrühren.

Teig in eine 28 Ø Tarte Form ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Mandel bestreuen.

Rhabarber waschen & in größere Streifen schneiden, rosettenförmig auf den Teig legen. Creme darüber verteilen.

Bei 175 Grad ca. 35 -40 Min. auf der unteren Schiene backen.