



Vanille-Rhabarber Tarte

Zutaten (für eine Tarteform á ca. 35x12 cm)

Mürbteig:

150 g Dinkelvollkornmehl

10 g Backkakao

30 g Kristallzucker

1 Ei

70 g Butter

Prise Salz

Topfenmasse:

2 Eier

250 g Magertopfen

50 g Naturjoghurt

60 g Staubzucker

10 g Vanillepuddingpulver

1 Vanilleschote ausgekratzt

Schale einer halben Zitrone

Belag:

Ca. 3 Rhabarberstangen

Zubereitung

Das Mehl, Zucker, Kakao mit Butter, Ei sowie einer Prise Salz in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche rasch zu einem Teig verarbeiten.

Mit Frischhaltefolie abdecken und kurz kühl rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und in die befettete Tarteform legen.

Rhabarber waschen, bei Bedarf schälen und anschließend in längliche Stücke schneiden.

Für die Topfenfülle: Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Dotter zusammen mit den restlichen Zutaten vermischen und zum Schluss den Eischnee darunterheben.

Die nun fertige Creme auf der Tarte verteilen und mit dem Rhabarber belegen. Anschließend die Tarte im vorgeheizten Backofen (170 Grad Heißluft) ca. 30 Minuten backen.