



Rhabarber-Tarte

mit Erdbeer & Minze

Zutaten für 2 Personen:

Für den Teig

120 g weiche Butter
85 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz
250 g Mehl
Mehl zum Bearbeiten

Belag

500 ml Mandeldrink
5 EL Grieß
2 EL Erdbeer-Marmelade
1 Bund Minze
3 TL Päckchen Vanille Pudding
2 Eier
4 EL Zucker
2 Stangen Rhabarber

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit von der Milch 2 EL abnehmen und die restliche Milch erhitzen, um darin den Grieß unter ständigem Rühren zu kochen. In der übrigen Milch das Pudding-Pulver anrühren und schließlich in den Grießbrei einrühren. Die Masse abkühlen lassen und den Ofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Den Teig ausrollen und in einer gefetteten Tarte-Form auslegen. Dabei die Ränder gut andrücken, den Boden mit einer Gabel einstechen und für 10 Minuten backen. Den Rhabarber waschen, schälen und in beliebig große Stücke schneiden. In die abgekühlte Masse die Eier hinzugeben und die Masse locker aufschlagen. Den Boden herausnehmen und auf den noch heißen Teig die Marmelade und einige gehackte Blätter der frischen Petersilie verteilen. Nun die Grieß-Masse auf den Boden geben und darauf den Rhabarber verteilen. Über den Rhabarber etwas Zucker zum karamellisieren im Ofen geben. Den Kuchen schließlich für etwa 30 Min bei 165 °C backen.