



Erdbeer-Rhabarbertarte

Für den Mürbteig

Erdbeer-Rhabarbertarte

130 g kalte Butter

220 g Dinkelmehl

80 g Puderzucker

1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale (Bio)

2 Eßlöffel Milch

Für die Füllung

300 g Rhabarber / 90 g Zucker

250 g Erdbeeren. / 1 Teelöffel rote Speisefarbe

6 Blatt Gelatine,

250 g Schlagsahne

50 ml Milch

Außerdem

Hülsenfrüchte zum Blindbacken des Teiges, 250 g Erdbeeren zum dekorieren, Minzblättchen, kandierte Rhabarberstreifen (kandieren: 200 g Zucker mit 200 ml Wasser 5 Minuten köcheln lassen, dann 3 dünne Rhabarberstangen, geschält darin 30 Minuten ziehen lassen)

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Tarteform (24 cm) fetten und bemehlen.

Mehl Puderzucker und Abrieb mischen. Butter in Würfeln und Milch dazugeben und verkneten.

Zwischen zwei Backpapieren zu einem Kreis (28 cm) ausrollen, Papier abziehen und die Tarteform mit dem Teig auslegen.

Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ein Backpapier auflegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.

Boden ca 20 Minuten blindbacken.

Abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen. (Am besten eine Tarteform mit Heheboden benutzen)

Währenddessen Rhabarber waschen und putzen und holzige Fäden von oben nach unten abziehen.

Stangen würfeln, mit Zucker in einen Topf geben aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Erdbeeren waschen trocken tupfen und mit Rhabarber und roter Lebensmittelfarbe pürieren.

Gelatine nach Packungsangabe einweichen.

Sahne und Milch aufkochen, 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd ziehen.

Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

Erdbeer-Rhabarbermix dazugeben.

Alles auf den ausgekühlten Mürbteigboden geben und mindestens 3 Stunden oder über Nacht kaltstellen.

Vor dem Servieren mit Minze, Erdbeeren und einem gedrehten Zopf aus Rhabarberstängeln dekorieren.

