

# Rhabarbertarte mit Mandeln & Mohn



**MENGE:** 1 Tarteform (Ø 28 cm)

**AUFWAND:** ♥♥♥♥♥

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 min

**BACKZEIT:** 40 min

## TEIG

250 g Butter  
225 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier  
300 g Mehl (405)  
2 TL Backpulver  
125 g gemahlene Mandeln  
100 ml Milch  
6 Stangen Rhabarber

## TOPPING

2 EL Mandelblättchen  
Puderzucker

### 01

Wasche den Rhabarber, schäle ihn, verwerfe die Enden und schneide ihn in 6 cm lange Stücke.

### 02

Heize den Backofen auf 160°C Umluft vor. Fette eine Tarte- oder Springform (Ø 28 cm) ein.

### 03

Schlag die Butter cremig auf. Füge den Zucker, den Vanillezucker und die Prise Salz hinzu und rühre alles unter.

### 04

Mixe die Eier einzeln unter. Mische die gemahlene Mandeln und das Backpulver mit dem Mehl und rühre die Mischung im Wechsel mit der Milch unter. Gib zum Schluss den EL Mohn hinzu.

### 05

Gieß den Teig in die Tarte- oder Springform und lege die Rhabarberstücke auf. Streue die Mandelblättchen darüber und ab mit der Form für ca. 30-40 min in den Ofen.

**Tipp:** Vor dem Servieren unbedingt mit Puderzucker bestäuben.

Deko-Tipp!

## tipps & tricks

- ♥ Es ist nicht notwendig den Rhabarber zu schälen. Ungeschält ist er zwar etwas bissfester, behält so aber seine schicke rote Farbe.
- ♥ Wer keinen Mohn mag, lässt diesen einfach weg. Schmeckt ohne genauso gut.
- ♥ Die gemahlene Mandeln können für einen etwas nussigeren Geschmack durch gemahlene Haselnüsse ersetzt werden.