Frangipane-Tarte mit Rhabarber



Unglaublich lecker

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

Zutaten für die Tarte

- 250 g Mehl
- 1 Ei (Zimmertemperatur)
- 125 g Puderzucker
- 125 g Butter, kalt

Zutaten für die Frangipane (Mandelcreme)

- 65 g Butter (Zimmertemperatur)
- 65 g Zucker
- 1 Ei

100 g gemahlene Mandeln
1TL Vanilleextrakt
3 EL Sahne
Abrieb ½ unbehandelten Zitrone
1 TL Mehl

Zutaten für den Belag

6-8 Stangen Rhabarber
150 ml Grenadine
gehackte Pistazien zum Bestreuen

Außerdem

Backpapier zum Auslegen
Alufolie zum Abdecken
Etwas Butter für die Tarteform
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung

1. Rhabarber schälen und in unterschiedlich lange Stücke schneiden, alle Stücke längs halbieren.
2. In eine Auflaufform legen und in der Grenadine 2 Stunden marinieren.
3. Während die Tarte im Ofen ist, die Auflaufform für 12 Minuten dazustellen und in der Zeit zwischendurch vorsichtig umrühren. Achtung, der Rhabarber muss seine Form behalten, also nicht zu lange im Ofen lassen!
4. Für die Tarte alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten.
5. Teig in Frischhaltefolie verpackt 30 Minuten in den Kühlschrank legen,.
6. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen. Teigplatte in eine leicht gefettete Tarteform geben, andrücken und überstehende

Ränder abschneiden. Mit einer Gabel den Teig einstechen und wieder in den Kühlschrank stellen.
7. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad).
8. Teig mit Backpapier auslegen, die Hülsenfrüchte darauf verteilen und 10 Minuten blindbacken, danach das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und weitere 5 Minuten backen.
9. Die Frangipane kann man optimal zubereiten, während der Teig im Kühlschrank ruht. Dafür den Zucker mit Butter und Ei schaumig schlagen und die Mandeln unterrühren.
10. Sahne, Vanille und Zitrone dazugeben.
11. Zum Schluss das Mehl kurz unterrühren.
12. Nach der Vorbackzeit die Frangipane auf den Tarteboden geben und alles für 20 Minuten bei 170°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) backen, dabei die Tarte für die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken.
13. Abschließend die Rhabarberstücke aus der Marinade nehmen und auf einem Küchenpapier abtrocknen lassen.
14. Tarte damit belegen und mit gehackten Pistazien bestreuen.