



RHABARBER- MANDEL-TARTE

Mit Vanilleeis

FÜR EINE TARTE

- 2 Stangen roter Rhabarber
- 1 mittelgroßes Ei
- 180 ml Buttermilch
- 80 ml Agavendicksaft oder Ahornsirup
- 2 TL Zitrusabrieb (zB Limette)
- 140 g Mehl (Vollkorn wer mag)
- 50 g grob gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- 50 g flüssige Butter
- 2-3 EL Rohrzucker
- Puderzucker
- Vanilleeis oder ähnliches

DAUER

- Vorbereiten | 15 min
- Backen | ca. 40-45 min bei 190°C Ober-Unterhitze
- Fertig in | 1 h
- Haltbar | 2-3 Tage

SO EINFACH GEHT'S:

- 01** Backofen auf 190° Ober-Unterhitze vorheizen. Rhabarber waschen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden (bei grünem Rhabarber Fäden ziehen). Tarteform (28cm) ausbuttern und Fläche mit Mandelsplittern bestreuen.
- 02** Zuerst alle flüssigen Zutaten in einer Schale verquirlen und danach mit Mehl, Mandeln, Backpulver, Prise Salz und flüssiger Butter verrühren.
- 03** Teig in der Tarteform gleichmäßig verstreichen und Rhabarber im Kreis verteilen. Zum Karamellisieren mit 2-3 EL Rohrzucker bestreuen und auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten fertig backen. (Stäbchenprobe machen)
- 04** Lauwarm abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit Eis servieren.

ALTERNATIVE FRÜCHTE:

Birnen, Äpfel, Nashi-Birnen, Pfirsiche

WEITERE GEWÜRZE:

Vanille, Zimt, Safran, Kardamom