

Rhabarberkuchen



Pour 6 Personen

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Zutaten

- 200 g helles Dinkelmehl
- ½ TL Salz
- 75 g Butter, in Stücke geschnitten (kalt)
- 1 dl Wasser
- 50 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 500 g Rhabarber, in ca. 1 cm grosse Stücke geschnitten
- 1 EL Zucker
- 250 g Halbfettquark
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz vermischen.

Butter hinzufügen und alles zwischen den Händen zu einer krümeligen/sandigen Masse verreiben.

Wasser hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen (ca. 32 cm Durchmesser), auf das Backblech legen und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Den Tortenboden mit den Mandeln bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen und mit Zucker bestreuen.

15 Min bei 220° C in den Ofen schieben (die Tarte auf die unterste Schiene des Ofens stellen). Die Tarte nach den 15 Min aus dem Ofen nehmen.

Quark, Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren.

Die Mischung über den Rhabarber in Ihrem vorgebackenen Kuchen gießen.

Ca. 30 Min bei 220° C backen.

Tipps !

- Er kann sowohl lauwarm als auch kalt genossen werden.
- Wer mag, kann ihn mit Schlagsahne servieren.