

Rhabarbertarte



Fruchtiges, zitroniges Aroma

Für den Mai-Feiertag habe ich noch zeitlich passend diese Tarte zubereitet.

Ich koche oder backe sehr selten mit Rhabarber. Ich kann nicht erinnern, wann ich das letzte Mal etwas mit Rhabarber zubereitet habe. Dies ist meine erste süße Tarte, die ich zubereite. Die bisherigen Tartes sind ja gut gelungen, so dass ich dieses Mal eine süße Füllung zubereiten will.

Ich verwende wieder einen Hefeteig, da er gut zu Tartes passt. Der Hefeteig hat jedoch dieses Mal die Besonderheit, dass er vorgebacken wird. Normalerweise wird er ja bei einer pikanten Tarte zusammen mit der Füllung und der Masse zum Überbacken bei einer Temperatur von 200 Grad Celsius 30 Minuten gebacken. Aber Obst ist keine Zutat, die man bei dieser Temperatur so lange bäckt.

Wichtig ist auch, dass der vorgebackene Boden möglichst keine Risse oder Löcher aufweist. Die Füllung ist flüssiger als bei

einer pikanten Tarte.

Die Tarte ist sehr schmackhaft und hat ein fruchtiges Zitronen-Aroma.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 600 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- 8 cl Bourbon-Whiskey
- 130 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 50 ml Whiskey-Sirup
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier
- 100 g weiße Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 5 Min. | Backzeit 50 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der

Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rhabarber putzen, schälen, in 2–3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker in einem Topf karamellisieren. Whiskey dazugeben und mit dem Zucker verrühren. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Whiskey-Sirup in eine Schale geben und aufbewahren.

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in einer Schale im Wasserbad schmelzen. Zucker, Sahne, Crème fraîche und Whiskey-Sirup in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und dazugeben. Eier dazugeben. Dann geschmolzene Schokolade unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und in den vorgebackenen Boden in der Backform füllen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform ablösen. Tarte auf dem Bodenblech der Backform belassen oder mit einem großen langen Messer oder einem Pfannenwender vorsichtig vom Bodenblech lösen und auf das Kuchengitter geben. 1-2 Stunden gut abkühlen lassen.