



Rhabarber Torte

Zutaten Mürbeteig

- 300 g Mehl
- 200 g Butter in Stückchen
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

50 g Biskotten Brösel (Löffelbiskuit)

Zutaten Füllung:

- 550 g klein gewürfelten Rhabarber
- 150 g Sahne
- 180 g Crème fraîche
- 100 g Zucker
- 4 Eier

Streusel

- 200 g Mehl
- 150g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 Tl Zimt

Die Zutaten für den Mürbteig miteinander verkneten, zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und für eine Stunde kühl stellen.

Den Teig zügig ausrollen, eine gut gebutterte Tortenform (26 cm Ø) damit auskleiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im 180 °C heißen Backofen (Mitte, Umluft 160 °C) 10 Minuten blindbacken. (blindbacken heißt: ich lege Backpapier auf den Teig und darüber gebe ich Reis. Damit verhindert man, dass der Teig beim Backen aus der Form gerät und keine Blasen wirft) Auskühlen lassen und dann Biskotten Brösel darüber streuen.

Die Sahne, Crème fraîche, Zucker und Eier glatt verrühren. Den rohen, gewürfelten Rhabarber mit dem Guss auf den Teig geben und dann bei 200 °C (Mitte, Umluft 180 °C) ins Rohr schieben. Für ca. 30 Minuten (kommt immer auf das Backrohr drauf an)

Danach darf die Torte wieder ruhen und auskühlen.

Während die Torte im Rohr ist, bereite ich das Streusel zu. Einfach die Zutaten auf die Arbeitsfläche geben, und mit den Händen abbröseln.

Auf die Torte geben und für weitere 45 Minuten bei 180 °C fertigbacken. Das Streusel sollte leicht gebräunt sein. Auskühlen lassen, aus der Form lösen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling