

Erdbeer-Rhabarber-Tarte

Vorgestellt von Emily Gorden

ZUTATEN

für eine 22 cm Form

Für den Teig:

250 g Dinkelmehl
50 g gemahlene Mandeln
20 g Kokosraspeln
100 g Rohrzucker
1 Ei
160 g Butter
2 g Salz
1 g Weinsteinbackpulver
1 Messerspitze Brennesselpulver

Für die Knuspermandeln:

30 g Butter
3 EL Milch
60 g Rohrzucker
125 g geriebene Mandeln
10 g Öl

Für den Guss:

100 ml Milch
2 Eier
2 EL Sahnepuddingpulver
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Für den Belag:

300 g Erdbeeren
300 g Rhabarber

Dekoration nach Belieben:

Wildblüten
geraspelte Schokolade



ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl mit Mandeln, Kokosraspeln, Rohrzucker, Ei, Butter, Salz, Weinsteinbackpulver und Brennesselpulver zu einem glatten Teig verkneten und anschließend kalt stellen.

Für die Knuspermandeln Butter schmelzen und anschließend mit Milch, Zucker, Mandeln und Öl verrühren. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für den Guss Milch mit Eiern, Sahnepuddingpulver, Zucker und Salz glatt miteinander verquirlen.
Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Den gekühlten Teig dünn ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen. Erdbeeren und Rhabarber waschen, schneiden und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den Guss darüber geben und die Knuspermandelmasse am Rand verteilen. Die Tarte etwa 30 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.

Vollständig abkühlen lassen und anschließend nach Belieben mit Wildblüten und Schokolade ausgarnieren.