

Erdbeer-Rhabarber-Tarte

Zutaten für den Knetteig:

350	g	Weizenmehl 550
½	TL	Salz
180	g	weiche Butter oder Margarine
3	EL	Wasser

Erdbeer-Rhabarber-Füllung:

500	g	Erdbeeren
500	g	Rhabarber
180	g	Zucker
1	Pck	Vanillezucker
2	EL	Weizenmehl 550
4	EL	Speisestärke

Außerdem 1 EL Butter sowie 1 ½ EL Milch

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 45 Min. kalt stellen. In der Zwischenzeit die Tarteform fetten und den Backofen vorheizen.

Erdbeeren waschen und putzen. Große Früchte halbieren oder vierteln, kleine Früchte ganz lassen. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in 1,5 cm große Stücke schneiden. Früchte in eine Rührschüssel geben, mit Zucker und Vanillezucker gut vermischen. Mehl und Speisestärke mischen, über die Früchte geben und ebenfalls gut unterrühren.

Etwa 2/3 des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (36 cm Durchmesser) ausrollen, locker auf die Teigrolle aufrollen und über der Tarteform abrollen. Den Teig in der Form gut andrücken. Überstehenden Teig abschneiden. Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen, Butter in Flöckchen darüber geben.

Übrigen Teig ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese als Gitter über die Tarte legen. Die Teigstreifen am Rand mit Milch bestreichen. Tarte bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 45 Min. backen