

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Mai: Rhabarber-Vanille-Tarte

Süsse Sünde: Dieses Dessert ist mit nur sieben Zutaten schnell und unkompliziert zubereitet und schmeckt bestimmt jedem Schleckermaul.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 1 Blätterteig (rechteckig)
- 5-8 Stangen Rhabarber
- 80 g Rahmquark
- 1 Eigelb
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2-4 EL Honig (flüssig)



VORBEREITUNG

Schritt 1

Den Blätterteig auf ein Backblech legen und mit einer Gabel einstechen. Die Rhabarbern waschen, dicke Stangen längs halbieren und anschliessend in gleich grosse Stücke schneiden. Zur Seite stellen.

Schritt 2

Für den Belag Quark, Vanillezucker, Eigelb und eine Prise Salz vermischen. So lange rühren, bis die Masse schön cremig ist. Dann alles auf dem Blätterteig verteilen (den Rand aussparen) und anschliessend mit den Rhabarber-Stücken belegen.

Schritt 3

Für den letzten Schliff die Ränder des Teiges einrollen oder einen kleinen Streifen einfalten, etwas Honig über die Tarte träufeln und dann ab in den Ofen! Die Backzeit beträgt 20-25 Minuten bei 180 Grad.

Tipp: Lauwarm servieren und dazu Vanilleglace und/oder frischen Schlagrahm reichen.