

Rhabarber-Tarte-Tatin

Pflegeleicht, schnell wachsend und extrem lecker: Rhabarber liegt nicht nur im Trend, sondern jetzt auch wieder auf deutschen Tellern – erntefrisch und aus der Region. Und wer sich noch immer nicht an das verdammt vielseitige Stangengemüse herantraut, für den haben wir hier einen leckeren Rezept-Tipp:

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: 15 Min. / Backzeit 30 Min. III einfach



Bild: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C vorheizen. Rhabarber putzen und in etwa 20 cm lange Stücke schneiden.
- Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. 45 g Butter in Stücke schneiden, zum Zucker geben und unter Rühren auflösen. Auflaufform (etwa 25 x 20 cm) mit der restlichen Butter fetten, Karamell in die Form geben und verstreichen.
- Rhabarber dicht nebeneinander in die Form auf das Karamell legen. Den Teig in der Größe der Form ausschneiden, über dem Rhabarber ausrollen. Überstehenden Teig in die Form drücken und mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Tarte auf mittlerer Schiene des Ofens etwa 30 Min. goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig stürzen und mit Minzblättchen bestreuen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit der warmen Tarte genießen.

Zutaten für 1 Tarte (4 Stücke):

- 300 g Rhabarber
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Packung Blätterteig
- 200 g Sahne
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 5 Blättchen Minze



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
 c/o Pretzlaw Communications
 Neue Schönhauser Straße 20
 10178 Berlin