



Benötigte Zutaten

10 Stangen Rhabarber

Für den Pudding

400 ml **Premium Alpenmilch**

100 ml **Premium Schlagobers**

Vanilleschote

2 EL Kristallzucker

30 g Stärke

3 Dotter

Für den Mürbteig

120 g **Premium Teebutter (kalt)**

200 g Weizenmehl

1 Dotter

50 g gemahlene Pistazien und Mandeln gemischt

50 g Staubzucker

1 TL Backpulver

Rhabarbertarte

Feiner Mürbteig, cremiger Vanillepudding und saftiger Rhabarber – diese süß-saure Dessert-Kreation bringt garantiert jedes Feinschmecker- und Naschkatzenherz zum Schmelzen!

Anleitung

Für den Pudding

1. Die Milch in einem Topf mit dem Mark einer Vanilleschote erhitzen.
2. Den Schlagobers mit Zucker, Stärke und den Dottern versprudeln.
3. Sobald die Milch kocht, eine Stärke-Dotter-Mischung einrühren.
4. Unter ständigem Rühren aufkochen und eindicken lassen.
5. Den Pudding in eine Schüssel füllen, abdecken und auskühlen lassen.

Für den Mürbteig

6. Alle Zutaten zügig zu einem homogenen Teig verkneten.
7. Den Mürbteig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
8. Den Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.
9. Den Mürbteig rund ausrollen und eine gefettete Tarteform damit auskleiden.
10. Den überstehenden Teig abschneiden und für Streusel beiseitestellen.
11. Mürbteig mit einer Gabel einstechen.
12. Den Pudding am Mürbteig verteilen und mit Rhabarberstangen belegen.
13. Den restlichen Teig zerbröseln und auf der Tarte verteilen.
14. Die Tarte 40 bis 50 Minuten backen, bis der Pudding gestockt ist und die



Streusel goldbraun sind.

15. Die Tarte auskühlen lassen, bis der Pudding schnittfest ist.



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.com)