



## Benötigte Zutaten

|       |   |
|-------|---|
| Tarte |   |
| 250 g | Premium Sauerrahm   |
| 500 g | Premium Topfen 20 %<br>oder Magertopfen                   |
| 110 g | Birkenzucker<br>ersatzweise<br>Kristallzucker             |
| 6     | Eier  |
|       | Saft und Schale einer<br>Limette                          |
| 3 EL  | Grieß   |
| 1/4   | Borbonvanille-Schote<br>ausgeschabt                       |
| 1 EL  | Rum optional  |
|       | Butter und Mehl für die<br>Form (Durchmesser<br>22-24 cm) |

## Sauerrahmtarte

mit Bourbonvanille und rosa Rhabarber (von Didi Maier)

### Anleitung

Tarte:

Sauerrahm und Topfen zu einer cremigen Masse verrühren und die restlichen Zutaten nacheinander einarbeiten.

Form ausbuttern und mehlieren, Masse einfüllen und in vorgeheiztem Ofen (Ober-Unterhitze) bei 170°C 60 Minuten backen. Die Oberfläche der Tarte sollte goldbraun sein.

Rosa Rhabarber:

Rhabarber reinigen und in Rauten schneiden. Auf ein tiefes Backblech legen und mit dem Himbeerpüree, Ingwer und der ausgeschabten Vanilleschote bedecken. Mit Alufolie abdecken und im 120°C heißen Backofen, wie gewünscht, auf Biss oder weich garen.

Sauerrahmtarte mit dem rosa Rhabarber und Minze ausgarnieren.

Salzburger Köche  
Salzburger Köche



## Rosa Rhabarber

|       |  |
|-------|--|
| 1/2   | Rhabarber rosa (= junger Rhabarber erhältlich bis Ende April)                  |
| 200 g | Himbeerpüree (selbst hergestellt aus 0,5 kg aufgetauten, passierten Himbeeren) |
| 1 TL  | Ingwer frisch, fein geschnitten  |
| 100 g | Birkenzucker ersatzweise Kristallzucker  |
| 1/4   | Borbonvanille-Schote ausgeschabt   |