



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! Eine Rhabarbertarte mit Vanillepudding gehört zu den besten Frühlingsrezepten für die Rhabarbersaison. Bei diesem Rhabarbertarte Rezept liegt auf einem buttrigen Mürbteig mit gemahlene Pistazien und Mandeln eine Schicht selbst gekochter Vanillepudding, darauf kommen saftige Rhabarberstangen. Abgerundet wird die Rhabarbertarte mit Streuseln aus dem überschüssigen Mürbteig, die beim Backen goldbraun und knusprig werden. So entsteht ein Zusammenspiel aus knackigem Boden, cremiger Puddingfüllung, fruchtiger Säure und knusprigem Topping.

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.

Tipps für die perfekte Rhabarbertarte

Rhabarber richtig vorbereiten: Für die Rhabarbertarte den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und bei Bedarf die äußeren Fäden abziehen. Bei dicken Stangen lohnt es sich, sie der Länge nach zu halbieren, damit sie gleichmäßig garen. Der Rhabarber wird roh auf den Pudding gelegt und gart vollständig im Ofen mit. Vorkochen ist nicht nötig und würde die Stangen zu weich machen.

Vanillepudding ohne Klümpchen: Beim Einrühren der Stärke-Dotter-Mischung in die heiße Milch ist ständiges Rühren entscheidend. Am besten die Mischung in einem dünnen Strahl zugießen und dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren. Der Pudding muss kurz aufkochen, damit die Stärke vollständig bindet. Vor dem Einfüllen in die Tarteform den Pudding mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken, so bildet sich keine Haut.

Wer zum Rhabarber auch noch Erdbeeren kombinieren will, kann das [Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen Rezept](#) ausprobieren!



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)

SalzburgMilch

