



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.

Benötigte Zutaten

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



Ein Rezept von
Didi Maier



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