

Rhabarber-Tarte-Tartin

Zutaten | 4 Portionen

800 g	Rhabarber
150 g	Zucker
70 g	Butter
1 Pck.	Blätterteig
	Sahne oder Vanilleeis

Zubereitungszeit: 30 Min.; Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Ofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
- Rhabarber waschen, putzen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden.
- Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn er zu schmelzen beginnt.
- 50 g Butter dazu geben und gut unterrühren, bis sich alles aufgelöst hat und ein hellbraunes Karamell entsteht.
- Eine Tarte- oder Auflauf-Fom mit der restlichen Butter einfetten und die flüssige Karamell-Masse zügig hineingießen.
- Rhabarberstücke dicht an dicht in die Form auf die Karamellschicht legen.
- Den Blätterteig als Deckel auf die Tarte legen, die überstehenden Ecken in die Form drücken und die Oberfläche mehrmals mit der Gabel einstechen.
- Die Tarte 30 Minuten backen, herausnehmen und 5 Minuten auf einem Gitter stehen lassen.
- Die Tarte auf einen Teller stürzen und mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
205 kcal	13,3 g	21,6 g	1,53 g	41 mg