



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Sommer
Für: 1 Blech
Verfasst von: Maria Schlager-Haslauer

Zutaten

Mürbteig

450 G	Mehl
100 G	Mandeln gerieben
200 G	Butter
150 G	Staubzucker
1 TL	Backpulver
2	Eier
	Marmelade

Creme

Butter
Staubzucker
Topfen (20%)
Rum
Sahnesteif
Rhabarber
Zucker
Erdbeeren

Zubereitung

Mürbteig

- 1. Mürbteig zubereiten und 30 Minuten kühlstellen.
- 2. Anschließend auf Backblechgröße auswalken und im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 16 Minuten backen.
- 3. Mit Marmelade bestreichen und auskühlen lassen.

Creme

1. Butter und Zucker schaumig rühren, restliche Zutaten unterrühren und auf den Kuchenboden streichen.

Belag/Gelee

- 1. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden und mit Zucker ca. 15 Minuten stehen lassen.
- 2. Inzwischen Erdbeeren in Stücke schneiden und auf die Creme verteilen.
- 3. Rhabarber abseihen, Flüssigkeit abmessen und mit kaltem Wasser auf 250 ml auffüllen.
- 4. Zusammen mit Tortengeleepulver und Rhabarberstücken aufkochen lassen.
- 5. Zuerst Rhabarberstücke auf der Creme verteilen.
- **6.** Zum Schluss die gesamten Früchte mit Gelee überziehen.
- 7. Ein paar Stunden kühlstellen.