Rhabarber-Tarte mit Milcheis



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Frühling Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zutaten

Mürbteig

150 G	Mehl
100 G	Butter
50 G	Staubzucker

Fruchtfülle

500 G	Rhabarber
OPTIONAL	Erdbeeren
125 G	Obers

2	Dotter
1 TL	Maisstärke
100 G	Zucker

Milcheis

400 ML	Milch
100 ML	Obers
80 G	Dotter
130 G	Zucker

Zubereitung

Mürbteig

1. Kalte Butter in grobe Würfel schneiden und alle Teigzutaten mit der Hand oder einem Knethaken rasch verkneten.
2. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht warm wird, sonst wird der Teig bröselig.
3. Eine Kugel formen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.
4. Dünn ausrollen, die Tarteform damit auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit sich dieser nicht aufwölbt.
5. Im Rohr bei 200 °C rund 10 Minuten goldgelb backen.

Fruchtfülle

1. Inzwischen den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. In die mit dem Teig vorbereitete Form legen, die anderen Zutaten gut verrühren und die Masse über den Rhabarber gießen.
3. Die Tarte 30 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Optional: 1/3 Rhabarber durch Erdbeeren ersetzen!

Milcheis

1. Milch und Obers aufkochen.
2. Dotter und Zucker vermischen und einrühren.
3. Dieses „zur Rose abziehen“, d. h. eine cremige Konsistenz herstellen.
4. Vom Herd nehmen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.