

# Rhabarber-Tarte mit Vanille- und Orangenaroma



Zutaten für eine Tarte-Form 26-28 cm

( mit einem Lift-of-Boden ) :

- 800 g Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 130 g brauner Zucker
- 120 g weiche Butter
- 3 Eier (M)
- 2 Bio-Orangen
- 150 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 2 TL Backpulver
- 70 g Mandelblättchen

## Zubereitung:

1. Rhabarber schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Rhabarber und 50 g Zucker mischen und zur Seite stellen.
2. Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.
3. Butter und 80 g Zucker cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Mehl, Grieß und Backpulver mischen, danach mit der Orangenschale unter die Ei-Butter-Mischung rühren.
4. Teig in eine gefettete, mit Grieß oder Mehl ausgestreute Tarteform streichen.
5. Vanilleschote längs halbieren und den Mark herauskratzen. Rhabarber abtropfen lassen und mit dem Vanillemark verrühren. Rhabarber auf den Teig verteilen und Mandelblättchen darüberstreuen. Im Backofen ca. 50 Minuten backen.
6. Danach abkühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestreuen .
7. Dazu passt steif geschlagene Sahne (200 g) mit 1 EL Orangenmarmelade und 2 EL Orangenlikör verrührt, super dazu.

*Die Kuchenzuckerschnecke*

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>