# Rhabarber-Tarte mit Eierlikör

Die Rhabarber-Tarte mit Eierlikör schmeckt wunderbar und passt hervorragend in den Frühling. Ein leichtes Rezept, das ganz einfach gelingt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h

## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 200 g | Mehl |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Prise | Salz |
| 100 g | Butter (kalte) |
| 75 g | Zucker |

### Für den Pudding

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 500 ml | Milch |
| 2 EL | Zucker (gehäuft) |

### Für den Belag

| | |
|---|---|
| 4 Stängel | Rhabarber (evtl. etwas mehr) |
| Nach Belieben | Zucker (optional) |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| 200 ml | Schlagobers (evtl. etwas weniger) |
| Nach Belieben | Eierlikör (zum Beträufeln) |

## Zubereitung

1. Für die **Rhabarber-Tarte mit Eierlikör** als Erstes einen Mürbeteig zubereiten. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hand eine Mulde hineindrücken. In die Mulde das Ei geben und das Salz, die Butter (in Stücken), und den Zucker drumherum verteilen.

2. Dann alles am besten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

3. Diesen nun in etwas Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit eine Tartfeorm oder ähnliches (28cm) gut ausfetten und mit Bröseln ausstreuen.

5. Danach den Rhabarber waschen, putzen und schälen.

6. Jetzt die Rhabarberstangen so zurechtschneiden, das sie später der Länge nach in die Tartform passen.

7. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tartform ist ausrollen.

8. Anschließend den Teig in die Form geben, etwas andrücken und die überstehenden Ränder abschneiden.

9. Den Boden hinterher mit einer Gabel mehrmals einstechen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

10. Dann aus dem Vanillepuddingpulver, etwas von der Milch und dem Zucker eine klümpchenfreie Sauce für den Vanillepudding anrühren.

11. Danach wie gewohnt und nach Packungsanleitung den Vanillepudding kochen.

12. Diesen nun (leicht abgekühlt) in die Form geben und glattstreichen.

13. Hinterher den Pudding mit den Rhabarberstücken belegen (eventuell etwas mit Zucker bestreuen) und im Ofen ca. 35 Minuten backen. Die Tarte sollte danach komplett auskühlen.

14. Kurz vor dem Servieren das Schlagobers steif schlagen, die Tarte damit beliebig dekorieren und mit etwas Eierlikör beträufeln.

## Tipp

Wer für die Rhabarber-Tarte mit Eierlikör nicht in Besitz einer Tartform ist, kann auch wie hier zu sehen eine Obstkuchen-Form verwenden.