

Rhabarbertorte

Zutaten:

Für Teig:

250 g	Butter
60 g	Marzipanrohmasse
165 g	Zucker
1 Pr	Salz
4	Eier
1	Eigelb
250g	Mehl
2 TI	Backpulver
1	Eiweiß

Für die Füllung:

500g	Rhabarber
150g	Zucker
50g	Speisestärke
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
	Mark einer Vanilleschote
1 TI	Butter

Zubereitung:

- Ofen auf 175 ° vorheizen, Butter, 125g Zucker, Salz cremig rühren
- Eier, Eigelb, Mehl und Backpulver unterziehen
- Springform mit Backpapier auslegen und 1/3 tel des Teiges einfüllen und ca. 15 min. backen, zweites Drittel backen
- Eiweiß mit 50g Zucker steif schlagen, restlichen Teig in Form geben mit Baisermasse bestreichen und backen
- Rhabarber putzen und schneiden, mit 100g Zucker, 125ml Wasser 5 min dünsten
- Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und zufügen, aufkochen und dann erkalten lassen
- Puddingpulver mit 4 El Milch glatt rühren und Pudding kochen mit Vanillemark, 40g Zucker und Butter
- Unterer Böden mit je Hälfte Rhabarbermasse und Pudding bestreichen und aufeinander setzen, Baiserboden auflegen und mit Melisse verzieren

Die Gärtnerei Neiteler wünscht einen guten Appetit !!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de