Nah&Frisch

www.manner.at Professional

Erdbeer Rhabarber Tarte mit Snack Minis Milch Schoko

Kuchen & Gebäck Früchte Frühling Torten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Mürbteig zubereiten: Mehl, Butter, 3EL Wasser und gehackte Snack Minis zu einem glatten Teig kneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Minuten kalt stellen. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben, bis ein kompakter Teig entsteht. Für die Füllung Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarber waschen und in ca. 1,5cm große Stücke schneiden. Die Früchte nun mit Zucker, Vanillezucker, Mehl und Speisestärke vermengen.

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. 2/3 des Teiges rund ausrollen und in eine Tarteform (24cm Durchmesser) legen.

Die Füllung auf den Boden verteilen. Den restlichen Teig rechteckig ausrollen und in die 1 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen nun als Gitter über die Tarte legen. Den Teig nun mit etwas Milch bestreichen. Tarte ca. 45 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

ZUTATEN

- 140 g Butter, kalt
- 350 g Mehl, glatt
- 3 EL Wasser
- 70 g Snack Minis Milch Schoko
- 500 g Erdbeeren
- 500 g Rhabarber
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 gestr. EL Weizenmehl
- 30 g Speisestärke
- 3 EL Milch