

# Rhabarber-Vanilletarte

Ein Rezept von Klaus Gutmann, Gasthaus Gutmann.



Rhabarber-Vanilletarte

© Niederösterreichische Wirtshauskultur

## Infos

Sommergericht

ff Mittel

## Zutaten

### Mürbteig

150 g glattes Mehl  
100 g Butter  
50 Zucker  
1 Dotter

### Vanillecreme

1/8 l Milch  
70 g Zucker  
1 Dotter  
1/2 Vanilleschote  
50 g Butter  
1 Blatt Gelatine  
1/4 l Schlagobers

### Rhabarberkompott

5–6 Stangen Rhabarber  
200 g Gelierzucker  
Saft einer halben Limette  
2 Messerspitzen Zimt

### Schneehaube

- 3 Eiklar

- 1/6 l Wasser
- 180 g Zucker



Gasthaus Gutmann

•

Heiligensteinstraße 32  
3561 Zöbing

## Zubereitung

### Mürbteig

- Zimmerwarme Butter, Mehl, Zucker, Eidotter und eine Prise Salz in der Rührmaschine oder mit der Hand gut verkneten und anschließend zu einer runden Form ausrollen.
- Hat der Teig die richtige Größe, wird er nochmals mit Mehl bestäubt.
- Den Mürbteigboden in der Mitte zusammenfalten, über die Hand schlagen und die Tartform unter den Teig ziehen. So findet der Kuchenboden schadenfrei seinen Weg in die Form, wo er leicht angedrückt wird.
- Es soll kein Luftraum in den Kanten bleiben, sonst rutscht der Teig nach unten. Die überstehenden Teigenden werden abgeschnitten.
- Abschließend den Tartboden mit der Gabel einstechen. So kann die Luftfeuchtigkeit entweichen und der Boden wirft keine Blasen und wird schön knusprig.
- Den Tartboden bei 180° Grad für 20 Minuten im Backrohr backen.

### Rhabarberkompott

- Rhabarber schälen, von den ausgetrockneten Enden befreien und in Scheiben schneiden.
- Den Rhabarber mit einer Messerspitze Zimt, dem Saft einer halben Limette, etwas Limettenzeste und Gelierzucker aufkochen lassen.
- Kommt die Flüssigkeit aus dem Rhabarber und die Mischung beginnt zu kochen, kann die Hitze reduziert werden.
- Zwischenzeitlich den Tartboden aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.
- Ist dann auch der Rhabarber weich gekocht und die Flüssigkeit einreduziert, können die Früchte über den Tartboden gegossen werden.
- Auskühlen lassen

### Vanillecreme

- Wasser in einem Topf erhitzen.
- Milch, Zucker, Eidotter, Stärke und eine halbe Vanilleschote in einer Schüssel verquirlen und abschließend bei reduzierter Hitze über Dunst aufschlagen.
- Hat die Mischung die Konsistenz von einem dicken Pudding erreicht, die Butter dazugeben.
- In der Zwischenzeit ein Blatt Gelatine einweichen. Die Masse immer wieder umrühren, bis die Butter komplett eingerührt ist und eine homogene Creme entsteht.
- Die aufgeweichte Gelatine ausdrücken und in die warme Masse einrühren.
- Durch die Wärme der Creme zergeht die Gelatine und es ist nicht notwendig, sie im Vorfeld aufzulösen. Abschließend wird ein Drittel des aufgeschlagenen Schlagobers eingerührt.
- Indem wir nicht alles auf einmal verwenden, können wir die Masse gut angleichen, bevor der Rest folgt.
- Die Creme dann auf die ausgekühlte Rhabarber-Mischung streichen und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

### Schneehaube

- Eiklar mit etwas Zucker in der Rührmaschine aufschlagen.
- Unter ständigem Rühren den Restzucker mit dem Wasser im Topf erhitzen. Werden die Blasen immer größer und entstehen zuckrige Schlieren am Topfrand, ist die richtige Temperatur erreicht.

- Die Rührmaschine mit dem Eischnee wird wieder in Betrieb genommen und das Zuckergemisch langsam untergerührt.
- Abschließend einmal kurz auf die höchste Stufe stellen und dann auf mittlerer Stufe kühlrühren.
- Der Schaum steht jetzt sehr gut, hat Zimmertemperatur und wird auf der gekühlten Tarte verstrichen.
- Am Ende die Zuckermischung entweder mit der Grillfunktion bei 250 Grad auf dem obersten Einschub im Backrohr oder mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.



### **Gasthaus Gutmann**

Heiligensteinstraße 32  
3561 Zöbing