

Rhabarber-Tarte-Tatin

Rhabarber-Tarte-Tatin

Schwierigkeit: einfach

Zeit: 60 Minuten

Menu: [15.5.2019](#)

Creatio [Jan Sobhani](#)

Zutaten für 14 Stück

Für 14 Stücke
150 g Zucker
70 g Butter
800 g Rhabarber
1 Pk. Blätterteig
Vanilleeis
Sahne

Zubereitung:

Zucker in einem flachen Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn er an einer Stelle zu schmelzen beginnt.

50 g Butter in Stücken unter Rühren zugeben und unter Rühren auflösen.

Masse in eine mit 20 g Butter gefettete Auflaufform (ca. 35 x 20 cm) geben und zügig verstreichen.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Rhabarber putzen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Dicht an dicht in die Form legen.

Den Teig mit dem mitgelieferten Backpapier über dem Rhabarber entrollen und den überstehenden Teig an den Seiten in die Form drücken.

Oberfläche mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 30 Min. backen. Dann auf einem Gitter 5 Min. stehen lassen. Eine Platte oder ein Brett auf die Form legen und die Tarte vorsichtig stürzen.

Dazu passt Vanilleeis oder Schlagsahne.