

Warme Rhabarber-Tarte mit Marzipan

Für 4 Personen:

150 g Blätterteig	80 g Marzipan	1 EL zimmerwarme Butter
1 Eiweiß	3 EL Mandellikör	2 EL Mandeln, gemahlen
300 g frischer Rhabarber	1 EL Puderzucker	300 g Sahne
2 EL Puderzucker	Mark 1 Vanilleschote	1 EL Mohn, gequetscht
1 Tarteform Ø 28 cm	Puderzucker	

Blätterteig auftauen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Form damit auslegen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Für die Marzipancreme, Butter, Eiweiß, Likör und Mandeln gut verrühren. Creme auf den Teig streichen. Backofen auf 180°C vorheizen.

Für den Belag Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Teig mit Rhabarber belegen und Puderzucker aufstreuen. Rhabarbertarte 20 bis 30 Minuten im Backofen backen. Wenn der Blätterteig am Rand Farbe annimmt, ist die Tarte fertig.

Für die Mohnsahne alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit einem Handrührgerät schlagen, bis die Sahne steif ist.

Tarte aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Portionsstücke auf Tellern anrichten und auf jedes Stück einen Klecks Mohnsahne setzen. Lauwarm servieren.

Christian Henze am 15. Mai 2020