

# Gestürzte Rhabarber Tarte



## Zutaten für 1 Tarte (etwa 8 Portionen)

- 6 Rhabarberstangen, etwa 750g
- 60g Butter
- 120g Kristallzucker
- 1 Orange, Saft und Zesten
- 1 EL frischer Ingwer, gerieben
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 TL Salz

## Tarteteig

- 250g Weismehl
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 150g Pistazien, fein gemahlen
- 100g weiche Butter
- 80g Kristallzucker
- 60g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 Orange, Saft und Zesten
- 200g griechischer Joghurt
- 1 TL Vanilleextrakt

## Zubereitung

Backofen auf 160°C (150°C Umluft) vorheizen

**Rhabarber vorbereiten:** Rhabarberstangen ungeschält so zuschneiden, dass sie dicht an dicht in eine 24 cm Cakeform oder Gusseisenpfanne passen. Bevor Sie alle zuschneiden, probieren Sie mit ein paar wenigen geschnittenen Rhabarberstücken zuerst aus, ob sie in die Form passen. Den übriggebliebenen Rhabarber ganz klein würfeln und für später beiseite stellen.

Rhabarberstangen aus der Form oder Gusseisenpfanne nehmen und sich die Anordnung merken.

**Gewürzsirup kochen:** Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, die Hälfte des Orangensafts und der Orangen-Zesten zugeben, dann den Ingwer, das Kardamom, Zucker und Salz beifügen. Alles köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat und etwas eindickt.

Den Sirup in die Tarteform oder Gusseisenpfanne geben und die Rhabarberstangen wieder gleichmässig hineinschichten.

**Teig zubereiten:** In einer Schüssel, Mehl mit Kardamom, Salz und Backpulver gut vermengen. In der Schüssel der Küchenmaschine Pistazienmehl, Butter und beide Zucker mit dem Teigknethaken gut verkneten, bis die Masse hell und cremig ist. Bei hoher Geschwindigkeit ein Ei nach dem anderen zugeben, dann den Orangensaft mit den Zesten, die Vanille und den Joghurt. Mehl-Kardamom-Mischung dazugeben und weiter-rühren bis ein uniformer Teig entsteht. Rhabarberwürfelchen vorsichtig mit dem Spatel unterrühren. Teig auf die Rhabarberstangen in der Form füllen und glattstreichen.

**Tarte backen:** 70 Minuten backen, die Oberfläche soll leicht bräunen und am Rand Blasen werfen. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem Messer entlang der Innenseite rundum fahren und so die Tarte von der Form lösen. Einen grossen Teller auf die Form legen und die Form mit einer raschen Bewegung drehen. Vorsichtig die Form entfernen.

**Servieren:** Die Tarte lauwarm und mit Vanilleglace servieren.