ERDBEER-RHABARBER COOKIE DOUGH TARTE



Frühlingshafte Erdbeer-Rhabarber Tarte. Ein knuspriger Mürbeteig aus Cookie Dough Teig mit knackigen Schokoladenstückchen. Innen befindet sich ein selbstgekochtes, säuerliches Erdbeer-Rhabarber Kompott mit Vanille und Zimt. Dazu kommt eine leichte Quark Sahnecreme.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
45 Minuten	**25 Minuten**	**180 °C O/U**	**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT

Schäle den Rhabarber indem du die faserige Schale entfernst. Schneide ihn in kleine Würfel, verrühre ihn mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt, dem Zimt und dem Zitronensaft in einem Kochtopf und lasse ihn abgedeckt für mindestens 1 Stunde ziehen.

Schneide auch die Erdbeeren klein und stelle sie zur Seite.

MÜRBETEIG

Gib die Butter zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel und zerhacke sie kurz mit einem Zerhacker oder verrühre alles mit dem Flachrührer der Küchenmaschine. Gib das Vanilleextrakt, das Salz und das Eigelb hinzu und rühre es kurz ein. Füge nun noch das Mehl hinzu und knete daraus einen geschmeidigen Teig. Gib zum Schluss auch noch die Schokodrops hinzu. Drücke den Teig flach und lasse ihn abgedeckt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt werden.

KOMPOTT KOCHEN

Gib die Stärke zu dem Rhabarber und rühre sie klümpchenfrei ein. Falls der Rhabarber nur sehr wenig Flüssigkeit hatte, füge noch bis zu 100 ml Wasser hinzu. Lasse das Kompott nun für etwa 10 Minuten köcheln. Gib anschließend auch die Erdbeeren hinzu und koche es für ca. 2 Minuten weiter. Fülle es nun noch kochendheiß in Einmachgläser, verschließe sie und lasse es abkühlen.

MÜRBETEIG BACKEN

Knete den abgekühlten Teig einmal kurz durch und rolle ihn auf einer Silikonmatte oder Arbeitsplatte mit sehr wenig Mehl auf ca. 34 cm Durchmesser aus. Lege den Teig in die Tarteform und drücke den Teig leicht fest. Schneide mögliche Überreste mit einer Palette sauber ab. Stelle den Teig nochmals für 15-30 Minuten in das Gefrierfach, so behält er beim backen besser die Form.

Stelle die Tarte nun in den vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U und backe sie für 20-25 Minuten.

Falls der Teig beim Backen etwas aufgeht, dann drücke ihn nach dem Backen mit einem Glas wieder etwas flach. Lasse die Tarte anschließend vollständig abkühlen.

MÜRBETEIG:

- [ ] **300 g** Mehl
- [ ] **200 g** Butter
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **1** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **100 g** Schokoladendrops (backfest)

RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT:

- [ ] **1 kg** Rhabarber (Holsteiner Blut)
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Zimt
- [ ] **1 EL** Zitrone (Saft)
- [ ] **500 g** Erdbeeren
- [ ] **30 g** Speisestärke
- [ ] **100 ml** Wasser (evtl.)

VANILLECREME:

- [ ] **500 g** Quark
- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **3** Tropfen Karamellextrakt
- [ ] **9 TL** San-apart

DEKO:

ERDBEER-RHABARBER COOKIE DOUGH TARTE

- [ ] **100 g** Erdbeeren

FÜLLEN

Rühre den Quark kurz durch. Füge die Sahne, den gesiebten Puderzucker, das Vanilleextrakt- und das Karamellextrakt hinzu und schlage es mit dem Sanapart steif.

Gib nun abwechselnd immer etwas Creme und Kompott auf den Tarteboden und marmoriere es leicht mit einem Löffel. Je nach Geschmack kannst du etwas mehr oder weniger Kompott hineingeben.



Das restliche Kompott hält sich vakuumverschlossen mehrere Monate in einem kühlen Raum.

Dekoriere die Tarte anschließend noch nach Belieben mit geviertelten Erdbeeren. Stelle die Tarte für mindestens 3 Stunden kalt.



Wenn du die Tarte über Nacht durchziehen lässt, dann wird sie außen schön weich und lässt sich besser schneiden.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3