



- Mehr als lecker -

# Rhabarbertorte mit Streuseln

## Zutaten

### Tortenboden

10 g Vanillezucker  
1 TL Weinsteinpulver  
1 Prise Salz  
2 Eier  
80 g Rohrohrzucker  
100 g Dinkelmehl Typ 630

### Rhabarber-Füllung

300 g Rhabarber  
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
10 g Vanillezucker  
60 g Rohrohrzucker  
150 ml Wasser

### Sahne

300 g Sahne  
Sahnesteif

### Streusel

30 g Butter  
30 g gemahlene Mandeln  
30 g Rohrohrzucker



## Zubereitung

### Tortenboden

1. Eier und Zucker sehr schaumig schlagen.
2. Mehl mit Weinsteinpulver mischen und über die Eirmischung sieben. Vorsichtig unterheben.
3. Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Teig in die Form füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen.
5. Aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.



- Mehr als lecker -

### **Rhabarberfüllung**

1. Rhabarber waschen, putzen und kleinschneiden.
2. Etwas Wasser mit dem Puddingpulver und 10 g Zucker verrühren.
3. Rhabarber mit dem restlichen Wasser, 50 g Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten kochen.
4. Mit dem angerührten Puddingpulver binden und auskühlen lassen.
5. Biskuitboden mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen Rand von ca. 1-2 cm stehen lassen.
6. Das Biskuitinnere zerbröseln. Mit Butter, Zucker und Mandeln knusprig anrösten. Auskühlen lassen.
7. Sahne mit Sahnesteif und wer mag Vanillezucker steif schlagen.
8. Rhabarberfüllung auf dem Boden verteilen. Sahne darüber streichen und mit den knusprigen Bröseln bestreuen.