



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Rhabarbertorte

(für eine Springform von 24 cm Durchmesser)

Zutaten

Geriebener Teig

200 g	Mehl (Halbweiss- oder Guetlimehl)*
80 g	Butter
120 g	Zucker
1/2	Ei oder 1 kleines
1/2	Vanilleschote*
etwas geriebene Zitronenschale	
1/2	Backpulver*

Füllung

250 g	Magerquark
150 g	Mascarpone
2	Eigelb
100 g	Puderzucker
3 Ei	Maizena oder Paidol*
3	Eiweiss
1 Pr	Salz
500 g	Rhabarber

Zubereitung

- **Mehl, Butter und Zucker miteinander verreiben. Ei, ausgekrazte Vanilleschote, abgeriebene Zitronenschale und Backpulver beimischen, alles zusammenfügen bis der Teig hält, nicht kneten,**
- **mindestens 30 Min. kühl stellen**
- **Teig auswallen, in die gefettete Kuchenform geben und den Rand etwa 4 cm hochziehen**
- **Für die Füllung Quark, Mascarpone, Eigelb, Puderzucker und Maizena vermischen, steif geschlagenes Eiweiss unterziehen und den in Würfel geschnittenen Rhabarber beimischen**
- **Die Masse gleichmässig auf dem Teig verteilen, ev. mit Teigresten ein Gitter oder Muster darüber legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 ° etwa 55 Min. backen.**

Aus: Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen backen