

Rhabarber - Orangentarte

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

100	Gramm	Dinkel; fein gemahlen
50	Gramm	Sonnenblumenkerne; fein Gemahlen
60	Gramm	Vollrohrzucker
1/4	Teel.	Gemahlene Vanille
50	Gramm	Kalte Butter
1		Eigelb
1	Essl.	Creme fraiche

FUER DIE FUELLUNG

2		Unbehandelte Orangen (250 g Fruchtfleisch pro Form)
400	Gramm	Rhabarber
5	Essl.	Birnendicksaft
1	Essl.	Zitronensaft
1 1/2	Essl.	Agar-Agar oder
3	Scheiben	Weisse Gelatine
1	Teel.	Zitronenschale; unbehandelt Sahne zum Verzieren.

Anleitung:

Fuer den Teig das Mehl, die Sonnenblumenkerne, den Vollrohrzucker und Die Vanille mischen. Die Butter in Stueckchen darauf verteilen. Mit Den Knethaken fein verkruemeln. Das Eigelb und die Creme fraiche Unterkneten und den Teig 1 stunde zugedeckt kuehlen. Den Backofen auf 200 grad vorheizen. Eine gefettete springform mit Dem ausgerollten Teig auslegen. Einen Rand von 2 cm hochziehen. Im Backofen (Mitte) 15-20 Minuten vorbacken. Lauwarm aus der form Nehmen. Fuer die Fuellung die Orangen heiss waschen, abtrocknen, abreiben, Schaelen, dabei alles Weisse entfernen. Die Fruechte in spalten teilen. Die zweimal durchschneiden. Den Rhabarber in Stuecke schneiden. Nur Aeltere Stangen schaelen. Den Birnendicksaft, den Zitronensaft Aufkochen. Die Rhabarberstuecke darin 5 Minuten duensten, bis sie zu Zerfallen beginnen. Agar-Agar mit drei Essloeffeln Wasser anruehren, Unter den Rhabarber ruehren und 1 Minute mitkochen. Dann die Orangenstuecke zufuegen und 1 Minute kochen lassen. Einen Teeloeffel Orangenschale und die Zitronenschale unterruehren. Wenn Sie Gelatine verwenden, die eingeweichte, ausgedrueckten Blaetter In die heisse Masse ruehren. Dann natuerlich Agar-Agar weglassen. Die Fuellung leicht abkuehlen lassen. Mit Honig abschmecken. Dann Lauwarm auf den gebackenen Boden verteilen. 1 1/2 stunden offen Auskuehlen lassen. Vor dem Servieren am Rand mit einer sahnegirlande Verzieren.

Tip: Mit Gelatine schmeckt der Kuchen fruchtiger als mit Agar-Agar. Die Torte schmeckt am naechsten Tag noch besser als ganz frisch.