

Rhabarbertorte spezial

Mürbeteig:

150	g	Mehl	in einer Schüssel mischen
50	g	Haselnüsse gem.	
1	Prise	Salz	
50	g	Zucker	
100	g	Butter, kalt	in Stücke schneiden, zum Mehl geben und zusammen fein verreiben.
1		Eigelb	mit dem Rahm verrühren und zur
2	El	Rahm	Mehl-Butter-Mischung geben. Zu einem Teig zusammen fügen, nicht kneten! Flach drücken und in Klarsicht-Folie gepackt 30 Min. kühl stellen.
			Teig zwischen 2 Backpapieren rund auswallen ca.29 cm Ø und in die vorbereitete Springform legen. Boden gut einstechen. Wenn möglich nochmals 20 Min. kühl stellen.
2	El	Aprikosenkonfitüre	Teigboden damit bestreichen
500	g	Rhabarber	schälen, dicke Stängel längs halbieren und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. $\frac{3}{4}$ davon auf dem Teigboden verteilen

Füllung:

2		Eigelb	zusammen gutschaumig rühren
75	g	Zucker	
130	g	Haselnüsse gem.	beigeben, mischen
3		Eiweiss	steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Über dem Rhabarber verteilen. Restlichen Rhabarber darauf verteilen.

Backen: bei 180°C im vorgeheizten Ofen, (2. Rille einschieben) ca. 55 Min.backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Servieren: 2 dl Rahm schlagen und zum Kuchen servieren!