

# Rhabarber-Wein-Torte



## 16cm Springform

### Mürbteig:

155 g Mehl  
50 g Zucker  
70 g kalte Butter  
1 Ei  
1/2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

### Füllung:

450 g Rhabarber (geschält)  
250 ml Rosewein  
90 g Zucker  
1/4 Vanilleschote  
50 g Wasser  
1 Packung Vanillepuddingpulver



### Topping:

250 g Sahne  
25 g Vanillezucker  
25 g angeröstet, gehobelte Mandelblättchen

### So geht's:

Aus dem Mehl, dem Zucker, der Butter, dem Ei, dem Backpulver und dem Salz einen Mürbteig herstellen und für min. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Den Teig herausnehmen, kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die mit Backpapier ausgelegte Springform mit dem Teig auskleiden und einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und backen. Backzeit: ca. 15 min - 175 °C Umluft (185 °C Ober-/Unterhitze)

In der Zwischenzeit den Rhabarber in Stücke schneiden und mit dem Rosé-Wein, sowie dem Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und zugeben. Bei kleiner Hitze ca. 3 min. köcheln lassen. Das Wasser mit dem Puddingpulver verrühren, zugeben, kurz aufkochen und unter ständigem Rühren andicken lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Rhabarbermasse auf dem vorgebackenen Mürbteig geben und fertig backen. Backzeit: ca. 25 min. - 175 °C Umluft (185 °C Ober-/Unterhitze)

Aus dem Ofen nehmen, noch im warmen Zustand den Rand des Kuchens mit einem scharfen Messer lösen und in der Springform komplett auskühlen lassen - am Besten über Nacht.

Die gehobelten Mandelblättchen in eine Pfanne geben, und ohne Fett goldbraun rösten.

Zuletzt die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, auf den Kuchen streichen und mit den Mandelblättchen dekorieren.