



## VEGANE, EINFACHE RHABARBER-TARTE

1 Tarte (12 Stücke) | 30 Minuten (+ 60 Minuten Wartezeit)

### ZUTATEN

#### MÜRBETEIG

250 g Weizenmehl  
125 g vegane Butter  
75 g Zucker  
kaltes Wasser nach Bedarf

#### QUARKSCHICHT

400 g veganer Quark  
15 g Stärke  
50 ml Agavendicksaft

### ZUBEREITUNG

1. Weizenmehl und Zucker in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die kalte vegane Butter in Flocken darübergeben und mit kalten Händen verkneten.
3. Etwas Eiswasser (oder sehr kaltes Wasser) dazugeben und knetet bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Den Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dafür Quark, Speisestärke und Agavendicksaft in einer Schüssel glatt rühren.
6. Den Rhabarber waschen, die Enden entfernen, die Stängel längs halbieren und in gleichgroße Stücke schneiden.

## RHABARBER

300 g Rhabarber

7. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
8. Eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.
9. Die Tarteform mit dem Teig auskleiden und die Quarkcreme darauf gleichmäßig verteilen.
10. Nun die Rhabarberstücken auf der Quarkcreme platzieren und nach Wunsch ein Muster auslegen.
11. Die Tarte für 30 bis 40 Minuten in den Ofen geben und bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene backen.