

Rhabarbertorte

200g Butter
400g Mehl
4 El eiskaltes Wasser
1 El Semmelbrösel
1 Eigelb
200g Marzipanmasse
700g Rhabarber
100g Zucker
1 El Kartoffelmehl

Mehl, Butter und Wasser zu einem Teig kneten. Kalt stellen, 2/3 des Teiges ausrollen, in einen mit Semmelbröseln ausgestreute Springform legen. Teig am Formrand Hochdrücken und den Boden 15 min bei 225°C im Backofen vorbacken. Marzipan in Scheiben oder grob gewürfelt darauf verteilen, Kartoffelmehl darüber stäuben. Geputzte Rhabarberstücke, gewaschen und gut abgetrocknet auf den Tortenboden legen und mit Zucker bestreuen. Restteig ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Über den Rhabarber wie ein Gitter legen. Streifen mit Eigelb bepinseln und den Kuchen ca. 25 Min. backen.