

# Rhabarber-Quark-Tarte



## Zutaten:

### Teig

200 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
etwas Milch

### Füllung

2 Eier  
100 g Zucker  
250 g Quark  
200 g Schmand  
30 g Stärkemehl  
250 g Rhabarber

### Streusel

40 g Zucker  
50 g Butter  
80 g Mehl

Tarteform  
Fayence

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig gut verkneten und gleichmäßig auf dem Boden der gefetteten Tarteform verteilen.

Zucker und Eier schaumig rühren, dann Quark, Schmand und Stärke dazugeben und die Masse auf den Mürbeteigboden füllen. Den Rhabarber waschen, in Stücke schneiden und gleichmäßig auf der Füllung verteilen.

Bei 160° ohne Umluft auf der untersten Schiene ca. 45 - 50 Minuten backen.