

600 g	Rhabarber
100 g	Zucker
	Gelatine
Mürbteig	
200 g	Mehl
100 g	Butter
50 g	Zucker
1	Ei
	Zitronenschale
Marzipanmasse	
110 g	Marzipan
40 g	Zucker
110 g	Butter
2	Eier
60 g	Mehl
Brössel	
30 g	Butter
30 g	Zucker
400 g	Obers
1 - 2 Pkg.	Vanillezucker

Rhabarber schälen und in ca. 2 cm Stücke schneiden. Mit Zucker mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Mürbteig zusammenkneten und eine Springform damit auslegen, dabei die Ränder hochziehen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier dazugeben, Marzipan unterrühren, Mehl unterziehen. Auf den Mürbteig geben.

45 Minuten backen

8 EL aus der Mitte „abschaben“. Butter und Zucker karamellisieren und die Teigbrössel dazugeben, beiseite stellen und auskühlen.

Rhabarber 2 Minuten köcheln, mit Gelatine binden, kurz auskühlen und auf die Torte geben. Kühl stellen.

Obers steif schlagen, Vanillezucker dazugeben.

Torte mit Obers einstreichen und Brössel darüber geben.