Rhabarber-Tartelettes

Schon Generationen von Landfrauen haben mit Rhabarber einen einfachen, aber köstlichen Blechkuchen gebacken. Davon inspiriert backen wir kleine Tartelettes mit Baisertupfen.

Die Mengenangaben sind zugeschnitten auf 4 Tartelettes à 10 cm.

Zutaten für den Mürbeteig:

- 50 g gemahlene Mandeln
- 75 g kalte Butter
- 75 g Puderzucker
- 110 g Mehl + etwas zum Bearbeiten
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone und 15 ml Saft von 1 Bio-Zitrone
- 1 Eigelb
- ¼ TL Vanilleextrakt

Zutaten für die Füllung:

- 35 g weiche Butter und 35 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- 1 Ei
- 300 g Rhabarber
- 1 gehäufter EL Zucker

© WDR 2018

Zutaten für das Baiser:

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker

Besondere Utensilien:

- elektrisches Handrührgerät
- vier Tarteletteförmchen von 10 cm Durchmesser
- Spritzbeutel mit Lochtülle von 15 mm

Zubereitung:

- **Für den Mürbeteig** kalte Butter in kleine Würfel schneiden.
- Mehl, Puderzucker und Salz in eine Rührschüssel sieben, um kleine Klümpchen aufzubrechen.
- Butterwürfel, Mandeln, Zitronenschale, Zitronensaft, Eigelb und Vanilleextrakt dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Teig erst zu einer Kugel, dann zu einem flachen Fladen formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine Stunde lang kaltstellen.
- **Tipp:** Der Teig kann bis zu drei Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- **Für die Füllung** Butter und Zucker schaumig rühren.
- Mandeln, abgeriebene Zitronenschale und Ei gründlich unterrühren.
- Rhabarber putzen, in etwa ein Zentimeter große Stücke schneiden und mit dem Zucker vermischen. Den Saft 15 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und vier Tartelettförmchen damit auslegen. Überstehende Ränder abschneiden.
- Mandelcreme auf dem Teig verstreichen und Rhabarber darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken. Kurz abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit für das Baiser Eiweiß und Salz mit den Quirlen des Handrührers zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
- Den mit einer Lochtülle bestückten Spritzbeutel füllen.
- Tarteletts aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig Baisertupfen auf die Tarteletts spritzen.
- Tarteletts zurück in den Ofen geben und weitere 8 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt servieren – **Mahlzeit!**

© WDR 2018