

Hier und heute



Rhabarbertörtchen

Der säuerliche Geschmack von Rhabarber ist der perfekte Kontrapunkt für Desserts und Kuchen und schmeckt so richtig nach Frühling. Theresa Knipschild zaubert kleine Törtchen mit frischem Rhabarber und Rhabarberkompott und außerdem ohne herkömmliches Mehl.

Das Rezept

(für zwölf Stück im Muffinblech backen)

Zutaten Rhabarbertörtchen

- ca. 200 g Rhabarber, ungeschält (ergibt ca. 150 g geschälten Rhabarber)
- 2 EL Zucker
- 150 g braunen Zucker
- 140 g Reismehl, Vollkorn
- 115 g Joghurt, egal welche Fettstufe
- 110 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 Eier, Zimmertemperatur
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz

Zubereitung

Den Rhabarber von Fäden befreien und putzen. Danach in circa einen Zentimeter lange Stücke schneiden. In ein Sieb geben und mit Zucker bestreuen. Unbedingt eine Schüssel daruntersetzen – so wird dem Rhabarber Wasser entzogen, ansonsten könnte der Kuchen zu feucht werden. Etwa eine Stunde ziehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden fetten und mehlieren.

Für den Muffinteig Zucker, Butter, Zitronenabrieb und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Den Joghurt zugeben.

Reismehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und zu der Butter-Eimischung geben. Etwa eine Minute rühren bis ein Teig entsteht. Zum Schluss den abgetropften Rhabarber zugeben und nur kurz mit dem Teig vermischen.

Alle zwölf Muffinmulden gleichmäßig mit Teig befüllen und circa 15 bis 20 Minuten backen.

Zutaten für das Crème fraîche-Topping

- 200 g Crème fraîche
- 200 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 30 g Zucker oder nach Geschmack etwas mehr
- ¼ Tonkabohne

Hier und heute



Zubereitung

Für die Crème die Sahne mit Sahnesteif und Zucker schaumig schlagen. Crème fraîche glatrühren und unter die Sahne heben. Tonkabohne reiben, zugeben und mit Zucker abschmecken.

Die gebackenen Törtchen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie das Topping auftragen. Nun die Crème mit einem Löffel oder Spritzbeutel auftragen.

Zutaten gerösteter Rhabarber als Garnitur

- 2 Rhabarberstangen
- Saft einer Orange
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Honig
- essbare Blüten nach Geschmack

Zubereitung

Zwei Rhabarberstangen in circa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Darauf achten, dass die Stangen etwa gleich breit sind, damit der Rhabarber gleichmäßig gart.

Den Orangensaft mit Honig und Vanillezucker verrühren. Die Rhabarberstücke in eine Auflaufform geben und mit der Mischung übergießen. Ungefähr 15 bis 20 Minuten mit in den Backofen geben, während die Muffins backen. So lässt sich Energie sparen.

Vor dem Garnieren der Crème auf einem Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Die mit Topping garnierten Muffintörtchen nun noch mit dem gerösteten Rhabarber aus dem Ofen und ein paar essbaren Blüten wie z.B. Gänseblümchen dekorieren.