

Rezept für Rhabarberkuchen mal anders: Rhabarber Tartelettes

Das Rezept von unseren Rhabarber Tartelettes ist einfach zu backen und bietet tolle Gegensätze, denn die kleinen Rhabarberkuchen sind süß und sauer, außerdem knusprig und cremig.

Portionen: 10
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Mürbeteig:

- 75 g Zucker
- 150 g Butter
- 225 g Mehl
- 50 g Ei (1 Stück)

Zutatenliste für die Mandelmasse:

- 100 g Eier (2 Stück)
- 100 g Zucker
- 50 g Marzipan Rohmasse
- 120 g geschlagene Sahne
- 100 g Mehl
- 5 Stangen Rhabarber (in 1 Zentimeter breite Würfel schneiden)

Außerdem:

- Aprikosenmarmelade
- Tartelettes-Förmchen oder eine große Tarte-Form

Backtemperatur: Zirka 30 Minuten bei 190 Grad

So bereiten Sie den Mürbeteig für die Rhabarber Tartelettes zu

Aus Zucker, Butter, Mehl und dem Ei rasch einen Teig herstellen und diesen dann kühl stellen.

Tipp: Die Butter sollte kalt sein, dann wird der Mürbeteig nicht "brandig", also bröselig.

So bereiten Sie die Füllung für die Rhabarber Tartelettes zu

Die Eier, den Zucker und das Marzipan gut cremig aufschlagen. Danach die geschlagene Sahne und das Mehl vorsichtig unterheben.

Tipp: Die Marzipan-Rohmasse im Backofen oder in der Mikrowelle leicht erwärmen, dann lässt sie sich einfacher verarbeiten. Alternativ können Sie die Masse auch in kleine Stücke schneiden.

Nun den Mürbeteig ausrollen. Mit den Tarte-Förmchen den Teig ausstechen und dann die Förmchen damit auslegen. Die überstehenden Teigränder abschneiden.

Danach die Rahm-Marzipan-Masse in den Förmchen verteilen und die Rhabarber-Würfel leicht darin eindrücken. Jetzt noch die Tartelettes goldgelb backen.

Tipp: Statt der kleinen Förmchen können Sie auch eine große Tarte-Form nutzen.

Zum Schluss noch mit erwärmter Aprikosenmarmelade bestreichen, damit die Törtchen schön glänzen!

Tipp: Außerhalb der Rhabarber-Saison können Sie die Tartelettes im Sommer zum Beispiel mit Kirschen, Stachelbeeren oder Mirabellen und im Herbst mit Äpfeln oder Zwetschgen belegen.