



Genießen

Kevin Kugel

Donnerstag, 17.04.2025

Rhabarber-Mandel-Törtchen

Für 12 Stück

Zutaten

Für den Rhabarber:

120 g Rhabarber
4 EL Wasser
2 EL Zucker
2 TL Zitronensaft
etwas fein abgeriebene Zitronenschale
etwas ausgekratztes Vanillemark
etwas gemahlener Sternanis

Für den Mandelkuchen

60 g zimmerwarme Butter
60 g Zucker
1 Eigelb (Größe M)
3 Eiweiß (Größe M)
etwas Salz
175 g gemahlene Mandeln
1 EL Maisstärke (alternativ Speisestärke)

Für das Rhabarber-Gel:

100 g Rhabarber-Nektar
2 EL Zucker
1 Msp. Agar-Agar

Für die Sahne-Mascarponecreme (Englische Creme):

2 Blatt weiße Gelatine
140 g Schlagsahne
etwas Tonkabohne, frisch gerieben
1 Eigelb (Größe M)
3 EL Zucker
135 g Mascarpone

Für den Vollmilch-Mandelüberzug:

25 g gehackte Mandeln
120 g Vollmilchkuvertüre
18 g Kakaobutter

Für die Garierung:

Veilchenblüten
Minibasilikum-Blättchen

Außerdem:

Backblech
Backpapier für das Blech und zum Arbeiten
Winkelpalette
Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)
Digitales Küchenthermometer
Holzspieß (z.B. Zahnstocher)
Spritzbeutel mit Lochtülle
Papier-Karton-Schablone, 5,5 x 5,5 cm
Dicke Klarsichtfolie
Spritztülle

Zubereitung:

Achtung: Rhabarber muss 5 Tage ziehen

1. **Für den Rhabarber** die Rhabarberstangen putzen, abbrausen, trocknen und schälen. Rhabarber in 0,5 cm dicke Stücke schneiden.
2. Rhabarberschale mit Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Vanillemark und Sternanis in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
3. Rhabarber-Stücke in ein Einmachglas geben und den kochend heißen Sud durch ein feines Sieb darüber gießen und verschließen.
4. Rhabarber 5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. **Für den Mandelkuchen** Butter, 30 g Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig schlagen.
7. Eiweiß, restlichen Zucker (30 g) und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den sauberen Quirlen des Handrührers zu Schnee schlagen, auf die Butter-Eigelb-Mischung geben und mit einem Silikonschaber unterheben.
8. Mandeln und Stärke mischen und unterheben.
9. Den Mandelteig mit einer Winkelpalette 1 cm dick auf das vorbereitete Blech streichen.
10. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 15 Minuten backen.
11. Mandelkuchen nach dem Backen auf Backpapier stürzen und sofort mit einem Brett beschweren und auskühlen lassen.
12. **Für das Rhabarber-Gel** den Rhabarber-Nektar auf 40 Grad erhitzen.
13. Zucker und Agar-Agar mischen und unter Rühren mit einem Schneebesen zugeben. Das Gel unter Rühren 30 Sekunden kochen, in eine kleine Schüssel füllen und abgedeckt kaltstellen.
14. **Für die Sahne-Mascarponecreme** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
15. 100 g Sahne mit einer kräftigen Prise Tonkabohne in einen kleinen Topf geben, aufkochen und von der Kochstelle nehmen.
16. Eigelb, Zucker und restliche Sahne (40 g) in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen mischen.
17. Eigelbmischung in die heiße Sahnemischung rühren und kurz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Gelatine ausdrücken und unterrühren.
18. Sahne-Tonkabohne-Creme durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und 12 Stunden kaltstellen.
19. **Für den Mandelüberzug** die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten, auf einem Teller beiseitestellen.
20. Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. Mit der Kakaobutter in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad auflösen.
21. Sobald die Kuvertüremischung 40 Grad hat, die Mandeln untermischen.
22. Den Mandelkuchen vorsichtig vom Backpapier lösen und in etwa 5,5 cm große Quadrate schneiden.
23. Quadrate jeweils mit einem Holzspieß aufspießen und durch den Mandelüberzug ziehen. Kurz abtropfen lassen und auf ein Backpapier absetzen.
24. Mandelkuchen auf einem Gitter abtropfen lassen.
25. Mascarpone in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers glattrühren.
26. Sahne-Tonkabohne-Creme zugeben und 1 Minute aufschlagen.
27. Die Sahne-Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und mit Hilfe der Schablone auf dickere Klarsichtfolie dressieren.
28. Creme-Quadrate mit Backpapier bedecken und mit einer glatten Fläche (z. B. einem Topfboden) leicht andrücken und einfrieren.
29. Zum Anrichten das Rhabarber-Gel in eine Spritztüte füllen.
30. Die Sahne-Mascarponecreme von der Folie lösen, auf je einen überzogenen Mandelkuchen setzen. Mit dem eingelegten Rhabarber, mit Rhabarber-Gel-Punkten, mit Minibasilikum-Blättchen und Veilchenblüten garnieren.