Rezept

Rhabarbertörtchen

Ein Rezept von Rhabarbertörtchen, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Rhabarber
150 g	weiche Butter
225 g	Mehl
1 Prise	Salz
1	Eiweiß
3 EL	gemahlene Haselnusskerne
	Puderzucker zum Bestäuben
150 g	Zucker
3	Eier
2 TL	Backpulver
5 EL	Milch
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, trocken tupfen, Enden abschneiden, vom unteren Stielansatz aus die Fasern abziehen. Die Stängel in dünne Scheiben schneiden und mit 2 EL Zucker mischen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Die Butter mit dem übrigen Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit der Milch rasch unterrühren.

3. Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Nüsse mit Zimt untermischen.

4. Den Teig in die Förmchen verteilen. Den Rhabarber daraufgeben und die Baisermasse darauf verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, 10 Min. in den Förmchen stehen lassen, herauslösen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.