

Rezept

Rhabarberkompott auf Schokotörtchen

Ein Rezept von Rhabarberkompott auf Schokotörtchen, am 25.04.2024

Zutaten

Für die Schokotörtchen

5 Eier	250 g Zucker
150 g Zartbitterkuvertüre	165 g Butter
70 g Mehl	

Für das Rhabarberkompott

600 g Rhabarber	2 Vanilleschoten
100 g Zucker	8 Scheiben Bio-Zitrone
Zesten von 1 Bio-Orange	4 EL Orangenlikör

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für die Törtchen Backofen auf 180° vorheizen. In einer Schlagschüssel die Eier und den Zucker im heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührgeräts dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen, damit sich Eier und Zucker nicht wieder trennen.
2. Die Kuvertüre hacken, mit der Butter in Flocken in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen und verrühren.
3. Die geschmolzene Kuvertüre sorgfältig unter die Schaummasse rühren und dann nach und nach das Mehl unterheben. Den Teig in ein 12er-Muffinblech (antihafbeschichtet) füllen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen.
4. Für das Kompott Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
5. Zucker in einem Topf schmelzen, mit 6 - 8 EL Wasser goldbraun karamellisieren lassen. Rhabarber, Vanilleschoten und -mark, Zitronenscheiben und die Orangenzesten dazugeben. Kompott kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze 3 - 4 Min. ziehen lassen. Mit Orangenlikör abschmecken. Zu den Törtchen servieren.