Rezept

Rhabarbertörtchen mit Baiser

Ein Rezept von Rhabarbertörtchen mit Baiser, am 26.04.2024

Zutaten

600 g Mürbeteig (siehe am Ende des Rezepts)

Für das Kompott

220 g Rhabarber (ca. 3 dünne Stangen)
40 g Speisestärke
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
160 g Erdbeeren
160 ml Orangensaft
3 TL Zitronensaft
80 g Zucker

Für das Baiser

3 Eiweiß (90 g)
180 g Zucker

Außerdem

Butter für die Förmchen
Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ruhen lassen.

2. Für das Kompott den Rhabarber putzen, waschen und in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

3. 4 EL Orangensaft mit Speisestärke, Zitronensaft und -schale verrühren. Übrigen Orangensaft mit Zucker und etwa zwei Drittel der Rhabarberstücke aufkochen. Die Stärke unter Rühren dazugeben und einmal kurz aufkochen. Übrige Rhabarberstücke zugeben und unter Rühren ca. 1 Min. kochen lassen. Das Rhabarberkompott beiseite stellen und abkühlen lassen.

4. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden und unter das Kompott rühren.

5. Metallförmchen einfetten. 600 g Mürbeteig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen.

6. Mit einem Ausstecher 12 Kreise ausstechen und die Teigkreise in die Tarteletteförmchen legen.

7. Den Ofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Rhabarber-Erdbeer-Kompott gleichmäßig auf die Tarteletts verteilen. Törtchen im Ofen (Mitte) in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Törtchen herausnehmen und auskühlen lassen. Dann die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf das Backblech setzen.

8. Den Backofengrill vorheizen. Für das Baiser die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

9. Dann nach und nach den restlichen Zucker unterschlagen, bis die Baisermasse schnittfest ist.

10. Den Eischnee mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle in Spitzen auf die Törtchen spritzen oder mit einem Löffel darauf verteilen. Im Ofen (oben) 2 - 3 Minuten backen.