

Rhabarber-Tartelette

für vier Personen

Zutaten

Geriebener Teig:

100g Mehl

25g Butter

2 Prisen Salz

2 EL Wasser

Sonnenblumenöl

400g Rhabarber in 0.5cm breite Stücke
geschnitten

3 EL Haselnüsse gemahlen

6 TL Zucker

6 EL Rahm oder Sojarahm

Vanilleglace

6 Aluförmchen

Vorbereitung

Ofen auf 200° C vorheizen
(Ober/Unterhitze)

Backzeit: 35 Min.

Teigzubereitung

Mehl und Butter in einer kleinen
Schüssel mit den Händen verreiben
Salz und Wasser begeben
kurz zu einem Teig kneten, zu einer
Wurst rollen und 15 Min. kühl stellen

Zubereitung

Aluförmchen mit Öl auspinseln
Teig in 6 gleichmässige Stücke
schneiden, Teigstücke auswallen und
in die Förmchen legen, mit einer Gabel
stupsen
Haselnüsse auf den Teigboden
streuen, Rhabarberstücke verteilen
und Zucker darüber geben

15 Min. auf der untersten Rille des
Ofens backen

Rahm mit Löffel auf die Tartelette
verteilen und weitere 5 - 10 Min.
backen

Ofen auf Unterhitze schalten und
nochmals 5 - 10 Min. weiterbacken

aus den Förmchen nehmen und auf
einem Gitter auskühlen lassen

Mit Vanilleglace servieren