

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Rhabarber-Tartelettes mit Haselnuss-Crumble und Rosmarin-Karamell

Koch: Marcel Drabits

Zutaten (6 Tartelettes)

Für den Mürbteig:

250 g Mehl
120 g kalte Butter (in Würfeln)
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
2 EL kaltes Wasser

Für die Rhabarberfüllung:

400 g Rhabarber
80 g Zucker
1 EL Speisestärke
Saft und Abrieb einer halben Bio-Orange
1 TL Vanillezucker

Für das Mandel-Crumble:

80 g Mehl
50 g geriebene Haselnüsse
50 g kalte Butter
50 g brauner Zucker
1 Prise Salz

Quelle: ORF extra

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Für das Rosmarin-Karamell:

100 g Zucker

50 ml Sahne

30 g Butter

1 kleiner Zweig Rosmarin

1. Mürbteig vorbereiten

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in Würfeln dazugeben und mit den Fingerspitzen zu einer sandigen Konsistenz verreiben. Eigelb und kaltes Wasser hinzufügen und rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kühlen.

2. Rhabarberfüllung zubereiten

Den Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker, Speisestärke, Orangenabrieb und Vanillezucker vermengen und 15 Minuten ziehen lassen.

3. Haselnuss-Crumble vorbereiten

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten.

4. Tartelettes formen und backen

Den Ofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Den Teig ausrollen und Tartelettes-Förmchen damit auslegen. Mit einer Gabel einstechen. Die Rhabarberfüllung darauf verteilen und mit dem Mandel-Crumble bestreuen. Für 25–30 Minuten goldbraun backen.

5. Rosmarin-Karamell herstellen

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Sahne und Butter einrühren, dann den Rosmarinzweig für 5 Minuten ziehen lassen. Den Rosmarin entfernen und das Karamell abkühlen lassen.

6. Servieren

Die Tartelettes mit Rosmarin-Karamell beträufeln und mit frischem Rosmarin oder gehobelten Mandeln garnieren.

Genusstipp

Dazu passt eine Kugel Vanilleeis oder ein Löffel Crème fraîche mit etwas Orangenzeste.