



Beispielfoto

ORF Stars kochen zuhause

Rhabarber-Himbeer-Vanille Tartelettes

von *Silvia Schneider*

Zutaten für 4 Personen:

Mürbteig: 100g Mehl, 1 Prise Salz, 75 g weiche Butter, 50 g Zucker, 1 Eidotter, Butter für die Formen.

Belag: 2 Stangen Rhabarber, 100 g Zucker, Saft einer Zitrone, 1 Vanilleschote, 100 g Himbeeren, 2 EL Maisstärke (oder Vanillepuddingpulver), 2 cl Orangelikör (Grand Marnier oder Cointreau), frische Früchte je nach Saison, Staubzucker.

Zubereitung:

- Für den Mürbteig Mehl, Salz und Butter abbröseln, also gut bzw. gleichmäßig vermengen. Zucker dazugeben und weiterkneten. Zuletzt den Eidotter untermengen. Glatten Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunden kühl stellen.
- Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese Würfel gemeinsam mit Zucker, Zitronensaft, der der Länge nach aufgeschnittenen Vanilleschote und den Himbeeren zum Kochen bringen.
- Das Ganze durch ein feines Sieb gießen. Fruchtrückstand im Sieb aufheben.
- Maisstärke mit etwas von der abgeseibten Flüssigkeit glatt rühren. Die restliche Flüssigkeit noch einmal zum Kochen bringen und dann rasch unter Rühren mit der angerührten Maisstärke eindicken und mit dem Likör verfeinern. Etwas überkühlen lassen.
- Anschließend die Rhabarber-Himbeer-Fruchtmasse aus dem Sieb wieder einrühren.
- Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
- Mürbteig dünn ausrollen und sechs Kreise ausstechen.
- Entsprechende Formen dünn mit Butter ausstreichen und mit den Teigscheiben auskleiden. Die hochgezogenen Ränder gut andrücken. Nun die Teigböden mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit sich der Boden beim Backen nicht zu stark wölbt.

- Tarteletts im Rohr goldgelb backen. Erst ausgekühlt vorsichtig aus der Form herausstürzen (z.B. in die Hand).
- Nun die Rhabarber-Himbeer-Mischung einfüllen. Tarteletts mit geschnittenen Früchten belegen und mit Zucker besieben. Sofort servieren (oder für späteren Gebrauch statt dem Überzuckern mit Tortengelee überziehen).