

Rhabarber-Vanille-Törtchen mit Baiser

Fruchtige Torteletts mit Rhabarber und Puddingcreme

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Tortelett-Backformen mit Heheboden (Ø 12 cm):

Fett

Knetteig:

125 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eigelb (Größe M)

75 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

500 g Rhabarber

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

250 ml Milch

Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

25 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

1 Vorbereiten:

Tortelett-Backformen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion in einer Tortelett-Backformen andrücken. Teig am Rand leicht andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Backformen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten



③ Belag:

Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden.

④ Füllung:

Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten, **sofort** auf dem Teig verteilen, mit den Rhabarberstücken belegen und backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 15 Minuten

⑤ Eiweißmasse:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Mandeln vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf dem Rhabarber dekorativ verteilen. Törtchen nochmals bei **reduzierter Temperatur** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 8 Minuten

Törtchen in den Formen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Baisermasse nach Belieben mit Hilfe von 2 Teelöffeln auftragen.
- Sie können auch einen großen Kuchen in einer Tarte-/Quicheform mit Hebeboden (Ø 28 cm) backen; dann erhöhen sich die Backzeiten für den Knetteig auf etwa 15 Min., Füllung auf etwa 20 Min. und bei der Eiweißmasse auf etwa 15 Min.

