

Rhababer-Tartelettes

Zubereitung	Backzeit	Anzahl
15-20 Minuten +30 Minuten Ruhezeit	30 Min. (200°C Ober-/Unterhitze)	6 Stück

Das benötigt Ihr an Zutaten:

Für den Mürbeteig:

75 g	Zucker
200 g	Butter (weich)
300 g	Mehl
1 Prise	Salz

Für die Quarkfüllung:

50 g	Magerquark
100 g	Mascarpone
50 g	Sahne
1 ½ EL	Puderzucker
1 St.	Ei
1 EL	Vanillezucker

3 Stangen Rhabarber



Und so wird es gemacht: Für den Mürbeteig zunächst den Zucker, die Prise Salz, das Mehl und die weichen Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit geht`s an die Quarkfüllung - Hierzu alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und gründlich mit dem Mixer einige Minuten cremig schlagen.

Nach der Ruhezeit den Mürbeteig wieder aus dem Kühlschrank nehmen, dünn ausrollen und in die Tartelette-Förmchen geben. Mit einer Gabel den Boden der Tartelettes mehrfach einstecken und diese nun etwa 5 Minuten im Backofen bei 200° C (Ober-/Unterhitze) blind vorbacken. Danach aus dem Ofen nehmen und die Quarkfüllung gleichmäßig in den Tartelettes verteilen. Alles erneut in den Ofen geben und nun knapp 15 Minuten ausbacken.

Währenddessen den Rhabarber waschen und mit einem Sparschäler in hauchdünne Streifen schneiden. Damit die Rhabarberstreifen biegsam werden, diese kurz in heißem Wasser (mit 1 EL Zucker) etwa 1 Minute aufkochen lassen. Dann den Rhabarber aus dem Wasser nehmen und auf einem Backpapier flechten. Kreisrund ausschneiden und auf die Quarkfüllung der vorgebackenen Tartelettes geben. Die Tartelettes nun erneut etwas 5-7 Minuten in den Ofen geben.