

Rhabarber-Törtchen

Kategorie: 12) Dessert

Rezept Nr.: 519

Portionen: 1

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Rhabarber	1 Stück	mittel	
Blätterteig	1 Stück	10x15cm	blind backen
Zucker	400 Gramm		
Grenadinesirup	5 cl		
Johannisbeeren	5 Stück	als Garnitur	
Erdbeeren	120 Gramm	evtl. für Variante	
Rohrzucker	0		
Puderzucker	0		

Zubereitung

1. Den Rhabarber abziehen und in Stücke schneiden, die der Länge des Blätterteigs entsprechen. Die Abschnitte aufbewahren und in feine Stifte schneiden (Juliennes).
2. Aus 1 Liter Wasser und 400 Gramm Zucker zusammen mit der Grenadine einen Sirup kochen und darin die Rhabarberstücke 4-5 Minuten pochieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Wenn die Stücke kalt sind evtl. noch in Küchenpapier etwas ausdrücken.
3. Den Blätterteig blind backen wie in im Link beschrieben, dann nicht zu dünn mit Puderzucker bestreichen und kurz im Grill auf Stufe 1 oder 2 karamellisieren lassen (bei 3 ist die Gefahr des Verbrennens zu hoch). Abkühlen lassen.
4. Anrichten: Die pochierten Rhabarberstangen nebeneinander auf das Blätterteigblatt legen, die rohen Rhabarber-Julienne darüber anrichten, mit Johannisbeeren verzieren und mit Rohrzucker bestreuen.

Variante: Nachdem Erdbeeren und Rhabarber sehr gut zusammenpassen, kann man auch nicht zu große Erdbeeren halbieren und mit etwas Zucker und ein paar Tropfen Zitronen 30 Minuten marinieren lassen. Die werden dann auf die Rhabarberstangen gesetzt und mit den rohen Rhabarber-Juliennes und dem Rohrzucker bestreut. Darüber kann man noch etwas Limonenschale reiben oder gehackte grüne Pistazienkerne streuen.

Rhabarber-Törtchen



Notizen
