

Rhabarber - Mandel - Tartes

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Tartes

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Blaetterteig
1		Eigelb; zum Bestreichen

MANDELMASSE

50	Gramm	Butter; weich
50	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Mandeln; geschaelt und Gemahlen

BELAG

350	Gramm	Rhabarber In 2 cm grosse Stuecke
1	Essl.	Zucker

ZU DEN TARTES

100	ml	Schlagrahm
1		Vanillestengel; Mark
1	Teel.	Zucker

Anleitung:

Einige Stunden vor der Fertigstellung der Tartes die weiche Butter, Den Puderzucker und die gemahlene Mandeln zu einer cremigen Masse Vermischen, auf Klarsichtfolie geben, zur Rolle formen und kalt Stellen. Den Rhabarber in eine Kasserolle geben, mit Zucker bestreuen und Zugedeckt einige Minuten auf kleinem Feuer Wasser ziehen lassen. Die Stuecke mit einer Siebkelle herausnehmen und beiseite stellen. Den Saft zu Sirup einkochen. Den Blaetterteig ausrollen, Rondellen von 15 cm Durchmesser Ausstechen und auf Backpapier legen. Von der Mandelmasse Scheiben Abschneiden, den Blaetterteig damit belegen und mit den Fingern Gleichmaessig verteilen. Wichtig: 1 cm Rand frei lassen. Der Blaetterteig steigt, wo er nicht Belegt ist, und es bildet sich automatisch ein Rand. Die Mandelmasse und nur die Mandelmasse!! - mit den Rhabarberstuecken belegen. Die Blaetterteigraender mit Eigelb und den Rhabarber mit dem Sirup Bestreichen. Die Tartes im vorgeheizten Ofen bei 220 GradC ca. 10 Minuten backen. Rahm mit Vanille und Zucker flaumig schlagen und zu den lauwarmen Toertchen servieren. Diese Toertchen eignen sich sehr gut zum Vorbereiten, da die Mandelmasse jegliches Aufweichen des Teiges verhindert. Die Vorbereiteten Toertchen, auf einzelne Backpapiere gelegt, im Kuehlschrank aufbewahren: Waehrend man den Hauptgericht genieisst, die Tartes in den Ofen einschieben und lauwarm servieren.