Erdbeer-Rhabarber-Törtchen

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (10 Stück)

» 450g Blätterteig
» 1 Ei(er)
» 300g Rhabarber
» 300g Erdbeeren
» 1/2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 250ml Apfelsaft
» 30g Zucker
» 300g Vanille- Quark
» 200ml Schlagsahne
» 1 TL Sahnesteif
» 2 TL Vanillinzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Blätterteig nach Anleitung auftauen lassen, quer in Quadrate teilen. Ofen auf 180°C vorheizen. Von jedem Teigquadrat einen ca. 1cm breiten Rand abschneiden. Ränder jeweils längs halbieren und zu Kordeln zusammendrehen. Ei trennen. Teigquadrate am Rand mit Eiweiß bestreichen, die Kordeln darauf setzen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Teigquadrate darauf geben, ca. 20min backen und dann abkühlen lassen.

2. Rhabarber putzen, abbrausen, evtl. schälen, in feine Scheiben teilen. Beeren waschen, die Hälfte davon putzen, zerteilen. Puddingpulver mit etwas Apfelsaft verrühren. Übrigen Saft mit Zucker aufkochen. Den Rhabarber darin dünsten, dann mit angerührtem Puddingpulver binden. Zerteilte Beeren zufügen, abkühlen lassen.

3. Vanillequark in die Törtchen geben und das Kompott darauf verteilen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Die Törtchen damit verzieren, mit übrigen, halbierten Erdbeeren garnieren und sofort servieren.

Nährwerte: 330kcal/E7g/F22g/KH25g pro Stück

angelegt am: 16.08.2004 Rezept-Nr: 1216

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke