

Rhabarber-Baiser-Törtchen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 18 Min.
Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø,
gefettet und bemehlt

Mürbeteig

200g Mehl

1 Prise Salz

80g Zucker

1 unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale

120g Butter, in Stücken, kalt

1 Ei, verknüpft

1. Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
2. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig zwischen Klarsichtfolie und wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. 8 Rondellen mit gewelltem Rand von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, dicht einstecken.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.



Füllung

300g Erdbeer-Rhabarber, geschält,
in Stücken (ergibt ca. 200g)

2 Esslöffel Zucker

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

100g Zucker

2 Esslöffel gemahlene Mandeln

1. Rhabarber mit Zucker in einer Pfanne zugedeckt ca. 3 Min. köcheln, auskühlen.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 11 mm Ø) füllen.
3. Mandeln auf den Törtchenböden verteilen, Rhabarber darauf verteilen, mit der Meringue-Masse dekorativ verzieren.

Überbacken: ca. 2 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Oberhitze oder Grill).

Dazu passt: Vanilleglace.

Tipp: Bödeli mit flüssiger dunkler Schokolade bepinseln.