

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Rhabarber-Erdbeer Tartelettes

Zutaten für Teig-Tartelettes (oder bereits vorgefertigten Mürbeteig kaufen):

250 g	Mehl
1 Stk.	Ei
150 g	Butter
70 g	Zucker
2 EL	Milch
3 EL	Zitronensaft

Zutaten für Baiserhaube:

3 Stk.	Eiweiss
120 g	Puderzucker
2 Stangen	Rhabarber
5-6 Stk.	grosse Erdbeeren, in feine Würfel oder viertel/achtel
3 EL	geriebene Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Mürbeteig rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und ca 1 Std. kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, eingefettete Tartelettes-Förmchen mit dem Teig auskleiden, mit einer Gabel einstechen und im Backofen bei 180° ca. 15 Minuten vorbacken.

Rhabarber waschen, die Haut abziehen und in kleine Stücke schneiden. Eiweisse sehr steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen, geriebene Zitronenschale und Rhabarber- sowie Erdbeerstücke unterheben. Baisermasse auf die Tartelettes verteilen und nochmals im Backofen bräunen lassen.