

Hier und heute



Rhabarbertörtchen mit Baiserhaube

Marcel Seeger zeigt, wie Sie Rhabarber unter die süße Haube bringen. Unser Konditormeister backt aromatische Rhabarbertörtchen mit Baisertopping. Köstliche Kuchen im Kleinformat.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für sechs Törtchen, ca. 6 cm Durchmesser)

Zutaten

- 2 Biskuitböden (siehe Rezept Rhabarberkuchen mit Vanillepudding)

Zubereitung

Aus den zwei Biskuitböden mit einem Dessertring (circa 6 Zentimeter Durchmesser) zwölf Böden ausstechen und in sechs Dessertringe zunächst je einen legen.

TIPP: Alternativ können Sie zum Ausstechen auch Gläser mit entsprechendem Durchmesser verwenden.

Zutaten Vanillepudding

- 260 ml Milch
- 40 g Zucker
- 2 Eigelb (Gr. M)
- 24 g Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 4 g Zimt, gemahlen

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben, unter ständigem Rühren aufkochen und zu einem glatten Pudding verbinden. Den heißen Pudding direkt mit einem Löffel gleichmäßig auf den Biskuitböden verteilen.

Tipp: Verwendet man Gläser zum Schichten, dann kann man auch gekauften Vanillepudding verwenden.

Zutaten Rhabarber

- 60 g Rhabarber (alternativ tiefgekühlte Rhabarberstücke)

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, die Schale abziehen und in Stücke schneiden. Tiefgekühlte Rhabarberstücke vor der Verwendung auftauen lassen.

Die Rhabarberstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im auf 150°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten weich dünsten. Alternativ kann man die Rhabarberstücke in einem Topf dünsten.

Nach dem Dünsten die Rhabarberstücke in ein Sieb geben, damit überschüssige Flüssigkeit ablaufen kann und abkühlen lassen. Anschließend die Rhabarberstücke auf dem Vanillepudding in den Dessertringen verteilen. Jeweils einen zweiten ausgestochenen

Hier und heute



Biskuitboden darüber geben und leicht andrücken. Die Törtchen circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Vanillepudding fest werden kann.

Zutaten Baiserhaube

- 3 Eiweiß
- 190 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eiweiß, Zucker und die Prise Salz zu einem festen Eischnee aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Die Törtchen aus dem Ring entfernen, jeweils einen großen Baiser-Tupfen auf jedes Törtchen geben. Anschließend mit einem Crème-Brulée – Brenner die Baiserhaube direkt abflämmen, so dass sie eine schöne braune Farbe bekommt und der Zucker karamellisiert. Zum Schluss nach Belieben etwas Puderzucker auf die Baiserhaube sieben.