

Sonntagskuchen**Tan Karadagli****Freitag, den 22.04.2022****Rhabarber-Tartelettes mit Streuseln und Baiser****Für ca. 10 Stück****Zutaten:****Für das Rhabarberkompott:**

1 kg Rhabarber
0,5 Vanilleschote
350 g Zucker
50 ml Rum
Abrieb einer Bio-Zitrone

Für den Mandelmürbeteig:

500 g Butter, weich
250 g Zucker
5 g Salz
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
750 g Weizenmehl (Type 550)
125 g gemahlene Mandeln, blanchiert

Für die französische Mandelcreme:

0,5 Vanilleschote
250 g Butter, sehr weich oder leicht geschmolzen
140 g Zucker
350 g gemahlene Mandeln, blanchiert
20 g Weizenmehl (Typ 550)
20 ml Rum
4 Eier (Größe M)

Für die Baisermasse:

300 g Puderzucker
10 Eiweiße (Größe M, ca. 300g)
300 g Zucker
2 g Salz
Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Streusel:

250 g Butter, sehr weich oder leicht geschmolzen
250 g Zucker
375 g Weizenmehl (Type 550)
Abrieb einer Bio-Zitrone

Außerdem:

10 Tartelettformen am besten mit Hebeboden (Ø ca. 10cm)
Backpapier
1 Spritzbeutel mit Sterntülle
1 Bunsenbrenner (optional)

Zubereitung:

1. Am besten am Vortag für das Rhabarberkompott den Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die halbe Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen.
2. Rhabarber mit Zucker, Vanillemark, Rum und Zitronenabrieb in einen Topf geben und aufkochen bis sich der Zucker gelöst hat. Dabei darauf achten, dass die Rhabarberstücke etwas weich werden, aber noch Biss haben. Das Rhabarberkompott vollständig auskühlen lassen.
3. Für den Mandelmürbeteig in einer Rührschüssel Butter, Zucker und Salz weich und cremig verkneten. Ei und Eigelb in einem Schüsselchen verquirlen und auf zwei Mal unter die Buttermasse kneten. Das Mehl und die gemahlene Mandeln dazugeben und alles kurz unterkneten. Nicht so lange kneten, damit der Teig nicht elastisch wird.
4. Für die französische Mandelcreme die halbe Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen.
5. Die sehr weiche Butter in eine Schüssel geben und mit Zucker und dem Vanillemark mit Hilfe eines Schneebesens verrühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und nach und nach unterrühren. Die gemahlene Mandeln und das Mehl untermischen. Den Rum dazugeben und alles gut verrühren.
6. Die französische Mandelcreme bis zur Verwendung beiseitestellen.
7. Für die Baisermasse den Puderzucker sieben. Eiweiße und Zucker zu festem Eischnee aufschlagen, dabei Salz und Zitronenabrieb dazugeben. Sobald eine stabile Masse entsteht, den gesiebten Puderzucker vorsichtig unter den fertigen Eischnee heben.
8. Für die Streusel sie sehr weiche Butter mit Zucker und Zitronenabrieb verkneten und mit dem Weizenmehl zu Streuseln verkneten.
9. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
10. Die Tartlettförmchen mit Butter einfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm ausrollen, für die Tartlettförmchen passend ausschneiden und die Tartlettförmchen inklusive Rand damit auslegen.
11. Die französische Mandelcreme gleichmäßig auf den Mürbeteigböden verteilen. Darauf achten, dass nicht zu viel Creme auf den Böden ist. Die Böden bis zum Rand mit Rhabarberkompott auffüllen.
12. Für die Tartelletes mit Streusel diese gleichmäßig auf die Tartelletes streuen und im vorgeheizten Backofen 30 bis 35 Minuten backen.
13. Für die Tartelletes mit Baiser die Tartelletes ohne Streusel 30 bis 35 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.
14. Baiser in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Tartelletes spritzen. Bei Bedarf kann die aufgespritzte Baisermasse mit einem Bunsenbrenner abgeflammt werden.