



Rhabarber-Tartelettes mit Haferflocken- Streuseln

Zubereitung

1. Für den Mürbteig 250 g Mehl, 125 g Butter in Flöckchen, 1 Ei, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, Vanille-Zucker und Mandeln mit den Knethaken des Rührgerätes verkneten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. 8 Tartelettförmchen (12 cm Ø) fetten. Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu je einem Kreis ausrollen. Förmchen damit auslegen und den Rand andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
3. Für die Streusel Haferflocken, 120 g Mehl, 120 g Rohrzucker, ½ TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen. 100 g kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu einem krümeligen Streuselteig verkneten.
4. Für den Guss Schmand, 50 g Zucker, 2 Eier und Soßenpulver mit den Schneebesen des Rührgerätes verrühren.
5. Teigböden mit Paniermehl austreuen, Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen, Schmandguss darübergießen und die Streusel darauf verteilen. Mit 2 EL Rohrzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200 °C / Umluft 175 °C) auf unterer Schiene 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und mit Puderzucker bestäuben.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 8 Tartelettes Förmchen)

Naturata Zutaten

- 2 Prisen Atlantik Meersalz, fein
- 150 g Rübenzucker
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 120g + 2 EL Rohrohrzucker
- 1 EL Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 370 g Mehl
- 225 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 750 g Rhabarber
- 125 g Schmand
- 1 Pck. Vanille-Soßenpulver
- 2 EL Paniermehl
- 60 g Haferflocken
- 1/2 TL Backpulver