

Rhabarbertörtchen mit Baiser-Haube

Zutaten (für 12 Stück):

- 125 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 0,5 Bio-Orange
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Maismehl
- 4 g Backpulver
- 2 Stangen Rhabarber

Für die Zubereitung der Törtchen empfiehlt sich ein Muffinblech. Rhabarber schälen, von den Fäden befreien und die Stangen je nach Dicke längs halbieren oder dritteln. Anschließend in etwa 5 cm lange Stücke/Streifen schneiden. Die Mulden mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

In einer Schüssel Butter mit Zucker, Salz und dem Abrieb der Orange schaumig schlagen. Eier und Eigelb getrennt einrühren und aufschlagen. Gemahlene Mandeln mit Maismehl und Backpulver mischen und zum Butter-Ei-Gemisch geben. Kurz zu einem Teig verrühren.

Den Teig mithilfe eines Eisportionierers oder zweier Esslöffel in die Mulden füllen. Rhabarberstücke in den Teig drücken. 25-30 Minuten backen. Muffins komplett abkühlen lassen.

Zutaten für die Hauben:

- 1 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz

Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit Zucker und Salz steif schlagen. Mit einem Spritzbeutel oder 2 Teelöffeln auf den Törtchen verteilen. Die Baisers mit einem Flambierbrenner bräunen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 28.04.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen