

## Backkurs

### Tartelettes: Erdbeeren und Rhabarber

Zutaten Für 1 x 22 cm Tart

#### Süßteig / Mürbeteig

. Mehl 550	200 g
. Puderzucker	80 g
. Salz	3 g
. Butter	100 g
. Ei	40 g

#### Mandelcreme

. Butter	75 g
. Puderzucker	75 g
. gemahlene Mandeln	75 g
. Speisestärke	7,5 g
. Eier	75 g

#### Rhabarber Kompott

. Rhabarber (geschält)	300 g
. Zucker	90 g
. Wasser	24 g
. Fleur de sel	1 Prise

#### Verschiedenes

. Erdbeeren
. Rhabarber
. Zucker

#### Vanille-Pudding

. Eigelb	2
. Milch	250 ml
. Zucker	40 g
. Speisestärke	20 g
. Vanille	1/2 Schotte
. Butter	25 g

## Ablauf

### Süßteig/Mürbeteig

Eingeweichte Butter mit dem Puderzucker und Salz zu einer Creme verarbeiten. Das Ei zusetzen und gut vermengen. Das Mehl aufsetzen und eine Mulde für die Butter-Ei Creme bilden. Alles rasch mit einem Teigschaber zusammen verbinden. Schließlich das Ganze mit Handballen vermengen, aber dabei vorsichtig bleiben! Je länger man knetet und vermenget, desto flüssiger wird die Butter und desto klebriger wird der Teig.

Oder: Mehl, Zucker und Salz mischen, kalte Butter dazu addieren und zusammen so bearbeiten dass einen groben Sand entsteht. Das Ei zusetzen und rasch mit dem « Sand » vermischen. Schließlich das Ganze mit Handballen vermengen, aber dabei vorsichtig bleiben!

Den Teig zu einer Scheibe in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für mindestens 30min (am besten mehrere Stunden) ruhen lassen.

## Mandelcreme

Aufgeweichte Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Ei hinzugeben und gut vermengen. Gemahlene Mandeln und Speisestärke zu einer homogenen Masse unterrühren. Mandelcreme im Kühlschrank bis zur Verwendung lassen.

## Erdbeeren

Süßteig ausrollen und in dem Tartelette-Ring legen. Tartelette-Boden wieder für 30 Minuten im Kühlschrank und anschließend 15min im Gefrierfach legen. Eine dünne Schicht Mandelcreme auf dem Boden verteilen und 15-20 Minuten bei 170°C backen. <sup>Umluft</sup> *oder 160°C ca. 30 min*

Vanilleschote halbieren und abschaben. Milch mit Vanilleschote und dem Mark in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und für 20 Minuten mit Deckel ziehen lassen.

Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und der Speisestärke schlagen.

Vanilleschote von der Milch rausnehmen und Milch mit der anderen Hälfte des Zuckers wieder aufkochen. Nach und nach in die Eiermasse mischen und anschließend das Ganze wieder im Topf geben. Die Pudding-Masse unter kräftigem Rühren bei mittlerer Hitze verdicken lassen und anschließend für 1 Minute weiter kochen. Butter hineinmischen. Das Ganze im Kühlschrank mit Frischhaltefolie auf der Oberfläche abkühlen lassen.

Abgekühltes Pudding cremig rühren und auf dem Tartelette-Boden verteilen. Erdbeeren darauf schön legen. Erdbeeren mit verdünnter Marmelade (z.B. Aprikosen, Quitten...) bestreichen.

## Rhabarber

Süßteig ausrollen und in dem Tarte-Ring legen. Tarte-Boden wieder für 30 Minuten im Kühlschrank und anschließend 15min im Gefrierfach legen.

Eine dünne Schicht Mandelcreme auf dem Boden verteilen und 15-20 Minuten bei 170°C backen.

Für den Kompott: Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Wasser, mischen. Aufkochen und anschließend köcheln lassen bis der Rhabarber zerfällt und eine dicke Paste entsteht. Kompott auf dem Tarte-Boden verteilen. *Geringe Temperatur! Test: mit Spatel bohren*  
Rhabarber Stange in dünnen (5 mm) Streifen schneiden. Streifen auf einem Backpapier legen, mit Zucker bestreuen und für ca. 20 Minuten bei 160°C backen bzw. Karamellisieren lassen. Streifen anschließend schön auf der Tarte legen. *von Top frei, sollte nur langs. zurück fl.*