

RHABARBER-TARTELETTES



3-mal täglich Milch
1 Portion = 180 g Jogurt



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 25 Minuten

Für 12 Stück

12 runde Bleche von ca. 9 cm Ø

Teig:

200 g Ruchmehl

½ TL Salz

60 g kalte Butter

150 g Magerquark

ca. 1-2 EL Wasser

Belag:

450 g gerüsteter Rhabarber, in 0,5 cm breite

Scheiben geschnitten

2 EL Zucker

20 g Kokosraspel

Guss:

1 dl Milch

180 g Jogurt nature

1 Ei

1 TL Maisstärke

2 EL Zucker

20 g Kokosraspel

Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Quark hineingeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen. Auf wenig Mehl zu Rondellen von 10-11 cm Ø auswallen. In die Bleche legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Nochmals 20-30 Minuten kühl stellen.

3 Für den Belag Rhabarber und Zucker mischen. 30 Minuten ziehen lassen. Saft abgiessen.

- 4** Kokosraspel auf die Teigböden streuen, Rhabarber darauf verteilen.
- 5** Für den Guss alle Zutaten verrühren, auf die Tartelettes giessen.
- 6** Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.
- 7** Tartelettes auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.