

## Erdbeer-Rhabarber-Tartelettes mit Baiser



Mürbeteig mit fruchtigem Erdbeer-Rhabarber-Kompott und feiner Baiserhaube als handliche Tartelettes.

6 Tartelettes

---

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 25 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Mürbeteig

100 g kalte Butter

50 g Zucker

Etwas Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Mark von ½ Vanilleschote

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Mehl  
1 g Backpulver

### Für das Erdbeer-Rhabarber-Kompott

200 g Rhabarber  
40 g Speisestärke  
80 ml Orangensaft  
3 TL Zitronensaft  
Etwas Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
80 g Rohrzucker  
180 g Erdbeeren

### Für das Baiser

3 Eiweiß  
125 g Zucker

### ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Zucker zügig verkneten.
2. Zitronenabrieb, Vanillemark, Salz und das Ei dazugeben und unterkneten.
3. Mehl und Backpulver schnell und gründlich unter die Masse kneten.
4. Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
5. In der Zwischenzeit das Kompott zubereiten. Dazu den Rhabarber putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Speisestärke mit etwas Orangensaft glattrühren. Den restlichen Orangensaft mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zucker in einen Topf geben. Die Hälfte der Rhabarberstücke dazugeben und alles aufkochen. Nun die angerührte Speisestärke einrühren und die restlichen Rhabarberstücke dazugeben. Alles verrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Anschließend

abkühlen lassen.

6. Die Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. Unter das Kompott rühren und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.
7. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. 6 Tartelette-Förmchen einfetten.
9. Den Teig nach der Kühlzeit auf einer bemehlten Fläche ausrollen (ca. 3 mm dick). 6 Kreise ausstechen und in die Tartelette-Formen legen. Überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Zum Blindbacken entweder leere Silikon-Tartelette-Förmchen auf die mit Teig gefüllten Formen setzen oder einen Bogen Backpapier in Stücke schneiden, auf den Teig legen und Hülsenfrüchte einfüllen.
10. Backzeit für das Blindbacken: ca. 8 Minuten
11. Anschließend die Tartelettes aus dem Ofen nehmen und das Kompott gleichmäßig darauf verteilen. Die Tartelettes wieder in den Ofen schieben und bei gleicher Temperatur weitere 12-15 Minuten weiterbacken. Anschließend die Tartelettes kurz in den Formen stehen lassen. Danach aus den Formen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
12. Für das Baiser Eiweiß mit Zucker steifschlagen, bis die Masse weiß ist und Spitzen zieht, wenn man den Schneebesen herauszieht. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Tartelettes spritzen.
13. Den Backofen auf Grillfunktion stellen und 2-3 Minuten backen.