

Frühlingsliaison - Verpoorten küsst Rhabarber

Zutaten

Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 EL Puderzucker
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Eierlikör-Rahm:

- 100 ml Sahne
- 100 g weiße Schokolade
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Eier
- 3 EL Zucker
- 4 Stangen Rhabarber

Deko:

- 5 Eiweiß
- 1 EL Zucker
- Lebensmittelfarbe
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

In Eierlikör-Rahm gebackener Rhabarber:

Mehl, Salz und Puderzucker mischen. Die Butter und das Ei hinzufügen und zu einem Teig verkneten. 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig in gefetteten Förmchen auslegen.

Rhabarber sehr klein schneiden und auf dem Kuchenteig verteilen.

Die Sahne in einem Topf aufkochen, Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen. Restliche Zutaten unterrühren. Guss über die Rhabarberwürfel gießen, die Törtchen bei 200°C im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Für die Baiserdeko:

5 Eiweiß steif schlagen und dabei mit Lebensmittelfarbe gelb (oder nach Belieben) einfärben. Um eine zweifarbige Deko zu erhalten, in die Innenseite des Spritzbeutels einige dickere Streifen der zweiten Lebensmittelfarbe (bei mir war es "Rot") auftragen. Kleine Küsschen auf ein Backpapier spritzen und diese bei 80 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen... Baiser-Küsschen auf die Törtchen setzen.

Man kann die Törtchen aber auch mit gewürfeltem Rhabarber ausdekorieren, das sieht auch sehr schön aus.



[Link zum Rezept: Frühlingsliaison - Verpoorten küsst Rhabarber](#)

Frühlingsliaison - Verpoorten küsst Rhabarber

[Link zum Rezept: Frühlingsliaison - Verpoorten küsst Rhabarber](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de