

RHABARBER-TARTELETTES MIT STREUSEL

Mürbteig

200	g	Mehl	in eine Schüssel geben
2	Pr	Salz	beifügen
100	g	kalte Butter	zugeben, zerkleinern und sorgfältig verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist
2-3	EL	Zucker	beifügen
1		Ei, verklopfen	dazugeben, Teig rasch zusammenfügen
ev. 1-2	EL	Wasser	zugedeckt im Kühlschrank mind. 30 Minuten ruhen lassen
			Teig auswallen, Rondellen ausstechen und auf ein Blech geben
2-4	EL	Erdbeerkonfitüre	auf den Rondellen verteilen
2-4	S	Rhabarber	waschen, ev. schälen, in Stücke schneiden und auf die Tartelettes geben

Streusel

60	g	Mehl	mischen
90	g	Zucker	
90	g	Haselnüsse, gemahlen	
75	g	Butter	erwärmen, beifügen, rühren bis sich Streusel bilden, diese auf die Rhabarbertartelettes verteilen

Backen: Ofenmitte 200°C, ca. 20 Minuten

Servieren: warm servieren mit einer Kugel Vanille-oder Erdbeerglace

Variationen: Feigenkonfitüre und frische Feigen
Aprikosenkonfitüre und Aprikosen
usw.