

BIO SUISSE

Peter Merian-Strasse 34 | CH-4052 Basel

Tel. 061 204 66 66 | Fax 061 204 66 11

www.bio-suisse.ch | bio@bio-suisse.ch



BIO-RHABARBER-SCHOKOLADE-TÖRTCHEN S V

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 25 Minuten

Für 8 Stück

1 Ausstecher von ca. 12,5 cm Ø

8 Förmchen von ca. 10 cm Ø

Mürbeteig:

250 g Bio-Mehl

1 Prise Salz

3 EL Bio-Puderzucker

150 g Bio-Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Bio-Ei, verquirlt

evtl. 1 EL Bio-Rahm

Bio-Butter für die Förmchen

Belag:

350 g Bio-Rhabarber, gerüstet, klein gewürfelt

Guss:

1 dl Bio-Rahm

100 g weisse Bio-Schokolade, zerbröckelt

2 Bio-Eier

1 TL Bio-Vanillezucker

3 EL Bio-Zucker

Bio-Puderzucker zum Bestäuben



SAISONAL KOCHEN

Die Zutaten für dieses Rezept haben Saison in den Monaten April, Mai, Juni

NÄHRWERTE

Eine Portion enthält	
Kalorien	406
Eiweiss	7 g
Kohlenhydrate	39 g
Fett	25 g

ZUBEREITUNG

1. Teig: Mehl, Salz und Puderzucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei und evtl. Rahm hineingiessen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2. Teig 2-3 mm dünn auswallen, Rondellen ausstechen, bebutterte Förmchen auslegen, Teigboden mit einer Gabel einstechen, nochmals 10 Minuten kühl stellen.

3. Belag: Rhabarber auf Teigbödeli verteilen.

4. Guss: Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen. Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen. Restliche Zutaten darunterühren. Guss über die Rhabarberwürfel giessen, in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30

Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Die Törtchen lauwarm oder ausgekühlt servieren.
Nach Belieben mit Bio-Schlagrahm servieren.

