

## RHABARBER-SCHOKOLADE-TÖRTCHEN



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### 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 Mehl

1 Prise Salz

3 EL Puderzucker

150 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Ei, verquirlt

evtl. 1 EL Rahm

Butter für die Förmchen

#### **Belag:**

350 g Rhabarber, gerüstet, klein gewürfelt

#### **Guss:**

1 dl Rahm

100 g weisse Schokolade, zerbröckelt

2 Eier

1 TL Vanillezucker

3 EL Zucker

Puderzucker zum Bestäuben



### 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 beigegeben, unter Rühren schmelzen. Restliche

Zutaten daruntermischen. 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 Schlagrahm servieren.