



Schokolade-Rhabarber-Streuselkuchlein

Ergibt 22 Stück

- 125 g Butter** weich
- 30 g Puderzucker**
- 2 Eigelb**
- 160 g Mehl**
- 20 g Kakaopulver**
- 150 g Rhabarber** tiefgekühlt
- 40 g Zucker**
- Mehl** zum Auswallen

STREUSEL

- 25 g Mehl**
- 35 g Butter** kalt
- 35 g Zucker**

1 Butter mit Puderzucker cremig rühren. Eigelb beifügen, kurz weiterrühren. Mehl und Kakao beifügen, rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Für die Füllung Rhabarber mit Zucker zu Mus kochen. Abkühlen lassen. Für die Streusel alle Zutaten zwischen den Händen zu Krümeln verreiben.

3 Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dünn auswallen. Rondellen à ca. 5,5 cm Ø ausstechen. Mini-Muffinförmchen damit auslegen. Bödeli in der Ofenmitte ca. 6 Minuten vorbacken. Herausnehmen. Je 1 TL Rhabarbermus einfüllen. Streusel darüber streuen. Kuchlein im Ofen 8–10 Minuten fertig backen. In den Förmchen auskühlen lassen. Dann vorsichtig herausheben.

- L** **Zubereitung ca. 40 Minuten**
+ 1 Stunde kühl stellen
+ ca. 15 Minuten backen
+ auskühlen lassen

Pro Stück ca. 1 g Eiweiss, 7 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 450 kJ/110 kcal



Espressini Bild Seite 68

Für 4 Portionen

- 50 g Blätterteig**
- Zucker** zum Auswallen
- 1 dl Espresso** extrastark
- 1 dl Vollrahm**
- 2 EL Mokkalikör**
- 30 g Vanillecremepulver** zum Kochen

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Blätterteig auf viel Zucker 5 mm dick auswallen. Daraus 4 Rondellen à ca. 3 cm ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte 15–20 Minuten knusprig backen.

2 Espresso, Rahm, Likör und Cremepulver verrühren. Alles in eine Pfanne giessen. Unter Rühren 2 Minuten kochen. Die Creme in Espressotassen oder kleine Kaffeebecher füllen und abkühlen lassen. Zum Servieren die Teighauben darauf setzen.

TIPPS Creme lauwarm oder kalt servieren. Teigresten mitbacken und zum Knabbern dazureichen.

- L** **Zubereitung ca. 20 Minuten**
+ ca. 20 Minuten backen
+ auskühlen lassen

Pro Portion ca. 2 g Eiweiss, 13 g Fett, 9 g Kohlenhydrate, 650 kJ/160 kcal

Himbeer-Japonais

Bild Seite 69

Ergibt ca. 20 Stück

- 2 Eiweiss**
- 60 g Zucker**
- 10 g Maisstärke**
- 20 g Puderzucker**
- 60 g Haselnüsse** gemahlen
- 1 Beutel Kuchenglasur**

FÜLLUNG

- 50 g Himbeeren** tiefgekühlt, aufgetaut
- 1,5 dl Vollrahm**
- 100 g Qimiq** (99 % Rahm/1% Gelatine)
- 3 EL Zucker**

1 Backofen auf 120 °C (am besten Umluft) vorheizen. 2 Kuchenbleche mit Backpapier belegen. Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse schnittfest ist. Stärke, Puderzucker und Nüsse mischen. Löffelweise unter die Masse heben. Alles in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen. 40 Rondellen à ca. 3 cm Ø auf die Backpapiere spritzen. In der Ofenmitte 1½ Stunden trocknen lassen, dabei Ofentür einen Spalt offen halten. Bödeli herausnehmen, auf den Blechen auskühlen lassen.

2 Für die Füllung Beeren pürieren. Rahm steif schlagen. Qimiq und Zucker glatt rühren. Püree und Rahm darunter mischen.

3 Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. 20 Bödeli mit der glatten Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Je 1 TL Füllung darauf geben, Deckel darauf setzen. Vom Kuchenglasurbeutel eine kleine Ecke wegschneiden. Zum Garnieren die Glasur in feinen Fäden über das Gebäck ziehen.

TIPP Japonais kurz vor dem Servieren füllen, da sie sonst aufweichen.

- L** **Zubereitung ca. 40 Minuten**
+ 1½ Stunden backen

Pro Stück ca. 1 g Eiweiss, 6 g Fett, 8 g Kohlenhydrate, 350 kJ/90 kcal



Schokolade-Rhabarber-
Streuselküchlein