



## RHABARBER TARTELETTS MIT JOGHURTHAUBE

*für 8-10 Tarteletts*

### Für den Rhabarber-Belag:

- \* 750 g Rhabarber
- \* 80 g Zucker
- \* 100 ml Erdbeersaft
- \* 25 g Speisestärke (z.B. Maizena)

### Für die Joghurthaube:

- \* 4 Blatt Gelatine
- \* 300 g griechisches Joghurt
- \* 75 g Staubzucker
- \* 4 EL Erdbeersaft
- \* 250 g Sahne

### Für den Teig:

- \* 125 g Butter
- \* 75 g Zucker
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Ei
- \* 250 g Mehl

### Zubereitung:

- \* Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Den Rhabarber mit Zucker und der Hälfte des Saftes aufkochen und zugedeckt für 5-7 Minuten köcheln lassen. Den restlichen Saft mit der Stärke verrühren und zum Kompott geben. Noch kurz verrühren, dann das Kompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- \* Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
- \* Die Zutaten für den Teig verkneten. Den Mürbteig für 30-60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- \* Die Tartelett-Formen ausfetten und beiseite stellen. Den Teig auf entsprechende Größe ausrollen und die Tartelettformen damit auslegen. Wer keine Tartelettform hat, kann auch einfach ein Muffinblech nehmen. Den Mürbteig mehrmals mit einer



Gabel einstechen und im heißen Ofen 20 Minuten backen. Dann in der Form auskühlen lassen.

- \* Für die Joghurthaube den Joghurt und Zucker glatt rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Erdbeersaft auflösen. Einige Löffel der Creme zur aufgelösten Gelatine geben und gut verrühren. Dann das ganze zur restlichen Creme geben und alles gut verrühren. Die Joghurtcreme für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- \* Währenddessen die Sahne steif schlagen. Dann die Sahne unter die Creme heben.
- \* Das Rhababer-Kompott auf den Tartelettböden verteilen. Dann die Joghurtcreme daraufgeben und mit einem Löffel einige Wirbel in die Cremeoberfläche ziehen. Die Tarteletts für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.