

# Rhabarber-Blätterteig-Teilchen

9 Stück



gelingt leicht

☰ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

Kondensmilch  
25 g Mandelblättchen  
Zucker

### Rhabarber-Füllung:

250 g würfelig geschnittener Rhabarber  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
50 ml Wasser

### Vanille-Obers:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies Creme Vanille  
50 ml kalte Milch  
200 ml flüssiges Schlagobers

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche über die Mitte von links und rechts zusammenlegen und rechteckig (18 x 36 cm) ausrollen. Den Teig einige Minuten rasten lassen.

- 2 Aus dem 8 Scheiben (ca. 8 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigreste übereinanderlegen (nicht verkneten), zu einem Quadrat (ca. 9 x 9 cm) ausrollen und daraus noch eine Scheibe ausstechen.

## 3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Teigscheiben mit Kondensmilch bestreichen und mit Mandeln und Zucker bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**  
**Heißluft 200 °C**  
**Backzeit: ca. 10 Minuten**

- 4 Die erkalteten Gebäcke waagrecht halbieren und die unteren Hälften auf eine Platte legen.

**5 Rhabarber-Füllung:**

Rhabarber mit Zucker - ohne Deckel - dünsten. Tortengelee nach Packungsanleitung, aber nur mit 50 ml Wasser, glatt rühren. Angerührtes Tortengelee mit Rhabarber verrühren und kurz aufkochen.

**6** Die Füllung in einer Rührschüssel unter mehrmaligem Rühren abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und zur Seite geben.

**7 Vanille-Obers:**

Für das Vanille-Obers Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen. Jeweils ca. 1 EL der Creme auf die Gebäckunterteile geben. Die Füllung jeweils in die Mitte der Creme spritzen und die Oberteile darauflegen. Die Teilchen bis zum Servieren kalt stellen.

**8 Zum Bestreuen:**

Die Teilchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.