

Rhabarber-Tarte mit Baiser

16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

180 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g kalte Butter
2 EL Kokoslikör

Sandmasse:

125 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
100 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
20 g Speisestärke
2 EL Kokoslikör
70 g Kokosette
2 EL gehackte Minze
500 g in Stücke geschnittener Rhabarber

Baisermasse:

1 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen, in die befettete Quicheform legen und den Rand andrücken.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eier und Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Kokoslikör in 2 Portionen unterrühren. Kokosette und Minze kurz unterrühren. Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbteig geben und glatt streichen. Den Rhabarber darauf verteilen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 45 Minuten

4 Baisermasse:

Kurz vor Ende der Backzeit das Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Zucker mit Zitronenschale vermischen, nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 8 mm Ø) füllen und den heißen Kuchen dekorativ damit verzieren.

Den Kuchen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten