



Rhabarber-Vanille-Streusel-Tartelettes

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 Stück

6-7 St.	Rhabarber (ca. 400 g)	60 g	Zucker
400 g	Weizenmehl	150 g	brauner Zucker
220 g	kalte Butter in Stücken	1 Prise	Salz
2 TL	Orangenabrieb (Bio)	60 g	zarte Haferflocken
40 g	gehackte Mandeln		aufgefangener Rhabarbersaft
3	Eigelb	80 g	Zucker
	Mark einer Vanilleschote	2 EL	Rum
180 ml	Milch	180 ml	Sahne
40 g	Mehl		

Zubereitung

1. Für die Füllung den Rhabarber waschen, klein schneiden und für mindestens eine Stunde mit Zitronensaft sowie Abrieb und Zucker vermengen.
2. Danach den Rhabarber durch ein Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei für die Vanillecreme auffangen.
3. Für die Vanillecreme die Eigelbe mit Zucker, 100 ml Milch und dem Vanillemark schaumig schlagen.
4. Anschließend Mehl hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
5. Nun die restliche Milch sowie Sahne und Rhabarbersaft aufkochen. Unter ständigem Rühren die Ei-Vanille-Masse langsam zur aufgekochten Milch geben und solangeiterrühren bis ein Pudding entsteht. Die Vanillecreme zum Abkühlen zur Seite stellen und mit einer Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
6. Für den Mürbeteig und die Streusel Mehl, Zucker, Salz, kalte Butter und Orangenabrieb in eine Schüssel geben und rasch zu einem krümeligen Teig vermengen.
7. 3/4 des Teiges in die eingefetteten Tartelette Förmchen geben, fest andrücken und am Rand hochziehen.
8. Für die Streusel den restlichen Teig mit Haferflocken und Mandeln vermischen. Beiseite stellen.
9. Dann die Creme auf dem Boden der Tartelettes verteilen und mit den Rhabarberstücken bedecken. Streusel auf den Rhabarber geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 30 Minuten backen.
10. Nach dem Backen für ca. 45 Minuten auskühlen lassen und genießen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN