



Bonne Maman®

Rhabarber-Vanille-Törtchen

Zutaten für 10 Stück:

- 200 ml Schlagsahne
- 40 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Je 1 Messerspitze abgeriebene Bio-Zitronen- und Bio-Orangenschale
- 100 ml Milch
- 2 leicht gehäufte EL Speisestärke (25 g)
- 3 Eigelbe (M)
- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g)
- 120 g Bonne Maman Rhabarber-Konfitüre
- 1 TL geröstete Mandelblättchen



Zubereitung:

1. Schlagsahne, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitruschalenabrieb in einen Topf geben und aufkochen. Milch mit Speisestärke verrühren und in die Sahne einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Eigelbe verquirlen und unter Rühren in den Pudding einrühren.
2. 10 Mulden eines Muffinblechs leicht fetten. Aus dem Blätterteig Kreise (ca. 9-10 cm Durchmesser) ausstechen oder -schneiden. Blätterteigkreise in die Backmulden geben und an den Rand drücken. Pudding einfüllen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 4-5, Umluft: 200 Grad) ca. 12-15 Minuten backen.
4. Törtchen etwas abkühlen lassen. Rhabarber-Konfitüre darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Besonders lecker, wenn sie frisch zubereitet verzehrt werden!

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Tipp

Blätterteig 10-15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.