

Der Rhabarber ist da! Eierlikör-Quarktörtchen mit Rhabarber



Rhabarbersaison geht von ca. Mitte April bsi Ende Juni.



Zutaten

Für ca. 20 kleine Törtchen (kleine Silikonförmchen, Mini-Muffins)

- 2 Eier (Größe M)
- 90 g Zucker
- Mark ½ Vanilleschote
- 500 g Schichtkäse (20 % Fettgehalt)
- 25 ml Sahne
- 100 ml Eierlikör
- 50 g Polentagrieß
- 100 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- etwas Puderzucker zum Bestäuben
- ca. 2 Stangen Rhabarber (200 g geputzt), kleine Würfel

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf den Rhabarber in die Rührschüssel geben und mit einem Pürierstab alles gut durchmischen (alternativ: im Blender durchmischen), bis der Teig schön schaumig und feinporig ist. Rhabarberwürfel in etwas Puderzucker wenden und unter den Teig heben.

Den Teig in kleine Silikonförmchen einfüllen. Auf der ersten Einschubhöhe, bei 180°C, Heißluft, ca. 15 – 20 Min. (je nach Förmchengröße) backen. Etwas abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen, mit Puderzucker bestäuben. Die Törtchen schmecken lauwarm oder kalt. Wer es noch fruchtiger mag, kann die Törtchen mit etwas Rhabarberkompott servieren.