



RHABARBER-VANILLE-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBTIEGBODEN

150 g Weissmehl

100 g Butter

50 g Zucker

1 Eigelb

Prise(n) Salz

Msp. Zitronenschale

FÜR DIE

500 g Rhabarber, frisch, geschält

60 g Zucker

500 ml QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

40 g Zucker

1 EL Zitronensaft

Prise(n) Zimt

FÜR DEN EISCHNEE

3 Eiweiss

100 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale zu einem glatten Teig kneten. Mit Folie bedecken und im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen.
3. Ein Backblech einfetten. Einen Backrahmen von 20 x 24 cm Durchmesser darauf stellen und mit dem Teig auslegen (ohne Rand). Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen ca. 20 Minuten hellbraun backen.
4. Für die Creme Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker bei mittlerer Hitze weich dünsten. Abkühlen lassen.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Rhabarber, Zucker, Zitronensaft und Zimt unterrühren.
6. Creme auf den ausgekühlten Boden streichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Eiweiss mit Zucker zu Eischnee schlagen, auf der Creme verteilen. Mit einem Gas Brenner bräunen. Den Backrahmen lösen und portionieren.