Rhabarber-Schüsserln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

130 gr Weizenmehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Dotter, 1 Esslöffel Puderzucker, 1 Tropfen Mandelöl, 500 gr Rhabarber, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, Sahne und gehackte Pistazien.

Die Zubereitung:

Mehl und Backpulver vermischen. Dotter, Puderzucker, kalte Butterflocken und Mandelöl beifügen und zu einem glatten Teig verkneten, den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten rasten lassen. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden, mit 3 EL Wasser und dem Zucker bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten. Puddingpulver mit 1 EL Wasser glatt rühren und damit das Kompott binden, danach abkühlen lassen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen, die Backformen befetten und mit Bröseln (Paniermehl) ausstreuen, den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und damit die Formen auslegen, im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten backen, danach die Schüsserln aus der Form stürzen und auskühlen lassen, das Rhabarberkompott darin verteilen und zuletzt mit Sahne (Sterntülle) dekorieren und mit Pistazien bestreuen.