

## Rhabarber-Törtchen

### Für 12 Törtchen:

250 g geputzter Rhabarber	100 g Zucker	80 ml raffiniertes Rapsöl
1 Ei	1 Tüte Vanillezucker	250 g Jogurt (1,5%)
50 g weiße Schokolade	50 g Haselnusskerne, gehackt	10 g geschälter Ingwer
300 g Weizenvollkornmehl	1 TL Natron	1 TL Backpulver
0,5 TL Salz		

### Für den Guss:

50 g Zucker	1 EL Butter
-------------	-------------

### Nach Belieben:

1 TL Zimtpulver

Eine Schüssel bereitstellen. Darin den Zucker, das Rapsöl, ein mittelgroßes Ei, den Vanillezucker, den Jogurt sowie die gehackten Nüsse und Schokolade mischen. Ingwer schälen und fein würfeln, hinzugeben. Anstelle von Jogurt kann es Buttermilch sein, anstelle von Nüssen Mandeln.

In einer zweiten Schüssel Mehl mit Salz, Natron und Backpulver vermischen. Langsam unter die erste Mischung einrühren.

Rhabarber waschen, schälen, in 1 Zentimeter breite Stücke schneiden. Blanchieren ist nicht notwendig. Ofen auf 200 Grad vorheizen, bei Umluft auf 180 Grad.

Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Jeweils 1 Esslöffel Teig einfüllen, dann mit Rhabarberstücken belegen. 12 Stück für später aufbewahren. Den restlichen Teig gleichmäßig verteilen.

Für den Guss Butter schmelzen, Zucker und - wer es mag - Zimtpulver einrühren. Den Guss auf den Törtchen verteilen und jedes mit einem Stück Rhabarber dekorieren. Etwa 20 Minuten backen.

test Mai 2010