

Rhabarber-Mohnschnitte

Sachbezeichnung

Feingebäck mit Buttergipfelfeig,
 Mohnschaumcreme und Rhabarber



Ausbeute

14 Stück zu 75 g



Zeitplanung

Zubereitung: 40 Minuten

Ruhezeit: 45 Minuten

Backzeit: 35 Minuten/190°C fallend



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'334 kJ/319 kcal;

Fett: 18 g, davon ges. Fettsäuren 9 g;

Kohlenhydrate: 31 g, davon Zucker 13 g;

Eiweiss: 6.7 g; Salz 0.5 g

Zutaten

Mohnschaumcreme (573 g)

150 g Vollrahm UHT

120 g Vollmilch (1)

90 g Dampfmohn

15 g Vanille-Cremepulver, warm

30 g Vollmilch (2)

80 g Eiweiss, frisch

60 g Zucker (1)

8 g Maisstärke

20 g Zucker (2)

Weitere Zutaten (825 g)

500 g Buttergipfelfeig

15 g Zucker

300 g Rhabarber, frisch

10 g Puderschnee
 (zum Fertigstellen)

Herstellung

1

Buttergipfelteig

Teigabschnitte aus der Buttergipfelproduktion auf Blechen verteilen und im Tiefkühler bei -18°C durchkühlen lassen. Dann mit dem Messer in Würfel von 1x1 cm schneiden.

Metallrahmen 8x60x4 cm fetten, auf Blech mit Silikonpapier stellen und 500 g gewürfelter Buttergipfelteig gleichmässig darin verteilen. Zugedeckt im Raum gut gären lassen.

2

Mohnschaumcreme

Rahm, 1. Menge Milch und Dampfmohn zusammen unter Rühren aufkochen. Das Cremepulver mit der 2. Menge Milch anrühren, der heissen Rahmmischung begeben und zu einer knollenfreien Creme abkochen. In eine Chromstahlschüssel geben und leicht auskühlen lassen. Das Eiweiss mit der 1. Menge Zucker zu Schnee schlagen, dann den restlichen Zucker mit der Maisstärke mischen und kurz unter den Eischnee laufen lassen.

70 g Eischnee (Meringuage) in einen Dressiersack mit mittlerer Lochtülle geben und für die Dekoration beiseite stellen. Den übrigen Eischnee vorsichtig unter die Mohncreme melieren und direkt weiterverarbeiten.

3

Eindressieren

15 g Zucker einstreuen, dann 500 g Mohnschaumcreme auf den gegärten Gipfelteig dressieren und 300 g geschnittene Rhabarberwürfel darauf verteilen und leicht in die Masse reindrücken.

4

Meringuage

Die beiseite gestellte Meringuage mit einer Lochtülle tupfenartig in Reihen aufdressieren.

5

Backen

Die Schnitten in einem milden Ofen ohne Oberhitze bei geöffnetem Zug backen. Rahmen entfernen und Schnitten auskühlen lassen.

6

Fertigstellen

In 4 cm breite Schnitten schneiden, Oberfläche leicht mit Puderschnee stauben.