



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eglifilet im Bierteig mit Saisonsalat

Aargauer Schweinsbraten mir Dörrzwetschgen

Schnitz und Drunder

Rüebli Tartelettes mit Vanille-Quarkglacé

Zutaten:

Zubereitung:

Rüebli Tartelettes mit Vanille-Quarkglacé

2 Stk.	Eier	
150 g	Rüebli	
0.5 Stk.	Zitrone	
40 g	Mehl	
100 g	Puderzucker	
20 g	Butter	
120 g	Zucker	
130 g	Mandeln	gerieben
1 TL	Backpulver	
4 Stk.	Marzipanrüebli	

1 dl	Rahm	
50 g	Zucker	
10 g	Vanillezucker	
0.5 Stk.	Vanillestängel	
150 g	Quark	
1 dl	Milch	
4 Stk.	Blüten	
	Zitronenmelisse	

Eier trennen, Eiweiss steif schlagen. Rüebli mit der Bircherraffel fein reiben, Zitronenschale abreiben, Saft ausdrücken.

Backförmchen ausbuttern und mit wenig Mehl ausstäuben. Ein Drittel des Zitronensaftes mit dem Puderzucker mischen (für Zitronenglasur). Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, geraffelte Rüebli, geriebene Mandeln, die geriebene Zitronenschale und zwei Drittel des Zitronensaftes dazugeben und unter das Eigelb mischen.

Mehl und Backpulver dazusieben und gut vermischen. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Die Masse in die Förmchen füllen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Rüebli-tartelette aus dem Förmchen lösen, mit der Zitronenglasur überziehen und mit einem Marzipanrüebli garnieren.

Rahm mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen, Vanillestängel längs aufschneiden und Vanillemark auskratzen.

Vanillemark mit Milch und Quark vermischen, sorgfältig den geschlagenen Rahm unterziehen. In der Glacé-Maschine auf Stufe Eis, ca. 30 Minuten verarbeiten.

Eine Kugel Glacé dazugeben und mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Anstelle der selbstgemachten Glacé kann auch gekaufte Sauerrahmglacé dazu serviert werden.