

Erdbeer-Rhabarber-Häppchen

Hallo Feinschmecker,

Lust auf ein frisches, fruchtiges Dessert voller Gourmandise? Dann probiere diese feine Kombination aus Erdbeeren, Rhabarber und einem knusprigen Biskuit. Das Ganze als kleine Einzelportionen für ein elegantes und praktisches Servieren vorbereitet.

Jeder kleine Würfel verbirgt ein säuerliches Rhabarberherz, eine luftige Erdbeermousse und eine zugleich weiche und knusprige Basis. Eine perfekte Balance aus Texturen und Aromen, ideal, um deine Gäste zu beeindrucken oder dir einfach selbst etwas Gutes zu tun.

Folge unserem Rezept, um diese modernen und eleganten Desserts ganz einfach selbst zu machen, auch für leidenschaftliche Hobbybäcker absolut machbar.

Wir haben dieses Rezept auch mit einer anderen Form ausprobiert. Entdecke die Variante hier: [Dessert mit Erdbeeren und Rhabarber](#). Los geht's mit dem Rezept! Um **25 kleine Würfel** herzustellen, benötigst du:

Rhabarberkompott

- 1.2g Gelatinepulver
- 6g Wasser
- 120g Rhabarber
- 45g Zucker
- 10g Wasser
- 1 TL Vanillearoma

Mandelstreusel

- 30g Butter
- 30g Mehl
- 30g Rohrzucker
- 30g Mandelpulver
- 0.3g Salz aus Guérande
- 10g zerbröselte Crêpes Dentelles

Financier

- 20g Butter
- 40g Mandelpulver
- 10g Mehl
- 30g Eiweiss (1 Ei)
- 26g Zucker

Erdbeermousse

- 95g Erdbeeren
- 2g Zitronensaft
- 10g Zucker
- 10g Wasser
- 3g Gelatinepulver
- 15g kaltes Wasser
- 150g Vollrahm
- 25g Puderzucker



Dekorationen

- Gelatinespray
- Rosa Samtspray
- Weisses Samtspray
- Goldblätter
- Erdbeeren

Wir beginnen mit dem Rhabarberkompott, da dieser zuerst in den Tiefkühler fest werden muss.

Rhabarberkompott

Wiege zunächst **1.2g Gelatinepulver** mit der Löffelwaage ab und füge dann **6g kaltes Wasser** hinzu. Ich verwende Fischgelatinepulver, weil ich seine Textur nach dem Gelieren viel angenehmer im Mund finde. Lasse die Gelatine beiseite, bis sie fest geworden ist.

Schneide **120g frischen Rhabarber** in etwa **1 cm** grosse Stücke. Du brauchst den Rhabarber nicht zu schälen! Lasse ihn einfach so, wie er ist, es sei denn, er ist schon etwas älter. Gib die Rhabarberwürfel in einen Topf und füge **45g Zucker** und **10g kaltes Wasser** hinzu. Vermische das Ganze mit dem Kochlöffel.



Bringe den Rhabarber zum Kochen und rühre gelegentlich mit dem Kochlöffel um. Sobald die Mischung kocht, **schalte die Hitze etwas zurück** und lasse die Mischung zu einem schönen Kompott kochen.

Dein Kompott ist fertig, wenn der Rhabarber vollständig geschmolzen ist und du mit dem Spatel den Boden des Topfes abschabst, ohne dass der Rhabarber die Linie verwischt (wie auf dem ersten Bild). Nimm den Rhabarber sofort vom Herd.

Füge **die Gelatine** und **1 TL Vanillearoma** hinzu, um die Säure des Rhabarbers etwas abzumildern. Mixe anschliessend alles mit dem Mixer, um ein schönes, glattes Kompott zu erhalten. Normalerweise mixe ich meinen Rhabarber nicht unbedingt, aber da wir Mini-Einlagen herstellen werden, muss es ziemlich glatt sein.



Fülle das Rhabarberkompott in einen Spritzbeutel und stelle es beiseite. Verwende einen Messbecher, um den Spritzbeutel sauber zu füllen.

Nimm die Truffles-5-Form in Form von Mini-Kugeln zur Hand. Diese Form eignet sich perfekt für unsere Kompott-Einlagen. Vergiss nicht, die Form auf ein Lochblech zu stellen, damit du sie nach dem Füllen besser verschieben kannst.

Fülle **deine Kugeln zu 3/4** und klopfe die Form gut auf die Arbeitsfläche, damit sich das Kompott richtig verteilt. Fülle auf keinen Fall die gesamten Kavitäten aus, denn falls die Kugeln zu voll sind, passen sie später nicht mehr in die Würfel.

Lasse also etwa **0.3 mm** frei. Für dieses Dessert benötigen wir **25 Kugeln**. Sobald die Kugeln zu 3/4 gefüllt sind, stelle deine Form für **mindestens 1-2 Stunden** in den Tiefkühler.

Während die Einlagen im Tiefkühler fest werden, kannst du den knusprigen Teil unseres Biskuits vorbereiten.



Mandelstreusel

Gib **30g Butter**, **30g Mehl** und **30g Rohrzucker** in eine Schüssel. Gib dann **30g Mandelpulver** und **0.3g Salz aus Guérande** hinzu. Ich habe hier **Salz aus Guérande** verwendet, damit man den salzigen Geschmack in den Biskuits gut schmecken kann! Ich liebe es! :o)

Vermische alles **mit der Hand!** Die Mischung muss eine Art Streusel sein, damit es nach dem Backen schön knusprig ist.



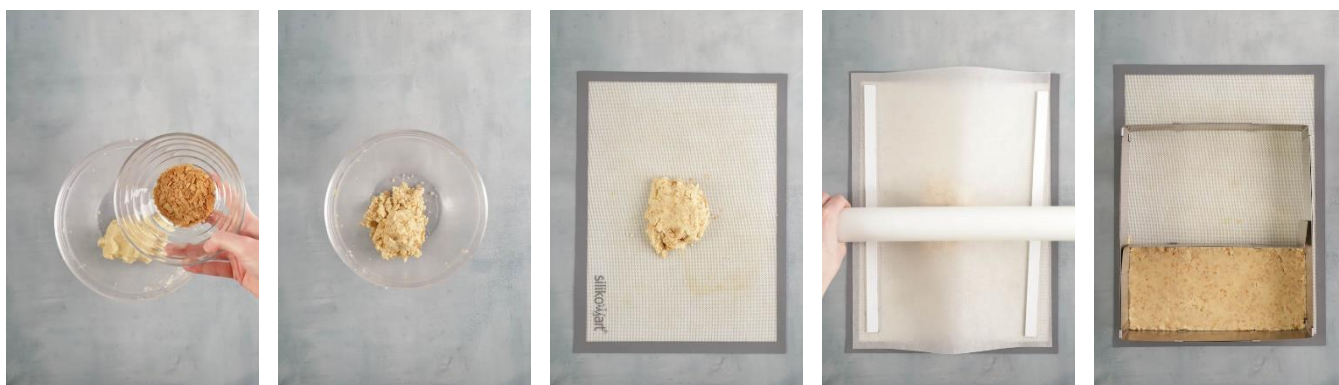
Sobald eine Art Teig entstanden ist, füge **10g zerbröselte Crêpes Dentelles** hinzu. Vermische noch einmal leicht mit der Hand, damit sich die Crêpes Dentelles gut mit der Masse verbinden. Rühre aber auch nicht zu viel! Wir wollen die Knusprigkeit der Crêpes Dentelles behalten. :o) Lege den Teig auf einer Silikonmatte und **heize den Backofen auf 160°C Umluft vor**.

Rolle deinen mit Backpapier bedeckten Streuselteig mithilfe eines Ausrollstabes **3 mm dick** aus. Verwende Teigstäbe, damit du überall die gleiche Dicke hast. Das ist wichtig, da wir kleine Stücke zubereiten werden. Rolle also den Teig zu einem **Rechteck von etwa 12 x 25 cm** aus.

Für ein perfektes Backergebnis lege die Silikonmatte auf ein Lochblech. Lege fürs Backen einen verstellbaren Rahmen **um deinen Biskuit herum**. Da das Biskuit etwa **12 x 25 cm** gross ist, musst du den Rahmen zusammen mit **der mitgelieferten Trennwand** aufstellen, um nur einen Teil des Rahmens zu verwenden.

Der Rahmen sorgt dafür, dass der Streusel an Ort und Stelle bleibt, aber er ist vor allem nützlich, damit der Financier beim Backen nicht ausläuft.

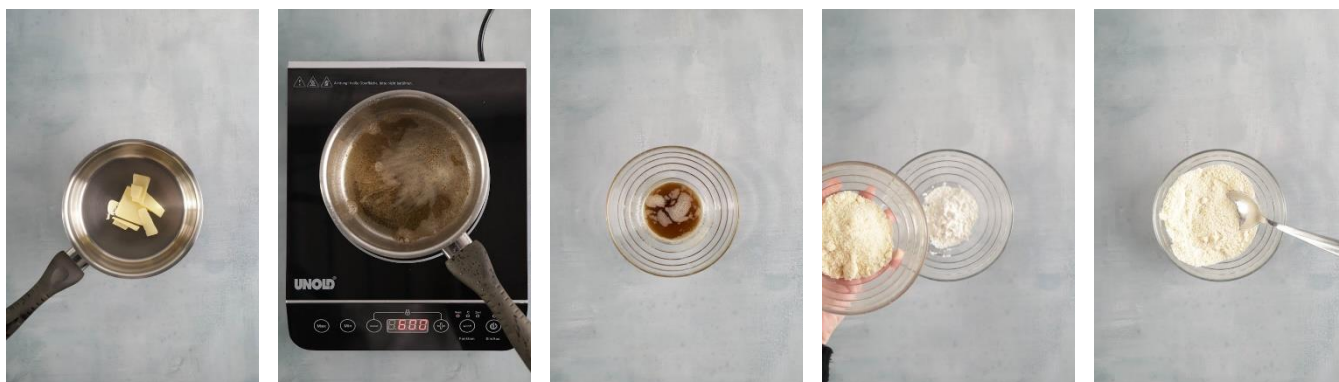
Schiebe den Streusel **für 15 bis 20 Minuten in den auf 160°C vorgeheizten Backofen**. Während der Streusel backt, bereiten wir unseren Financier vor.



Financier

Beginne damit, eine Nussbutter herzustellen. Gib dafür **20g Butter** in einen Topf und koche sie, bis sie goldbraun wird. Du wirst riechen, dass die Butter einen schönen nussigen Geruch hat. :o) Nimm den Topf sofort vom Herd und giesse die Butter in eine kleine, **gut gekühlte** Glasschüssel. Stelle sie dann beiseite.

Gib **40g Mandelpulver** und **10g Mehl** in eine Schüssel und verrühre es mit einem Löffel. Es ist wichtig, dass du **extrafeines** Mandelpulver nimmst. Das im Schweizer Handel erhältliche ist leider zu dick. Bewahre die Mischung auf.



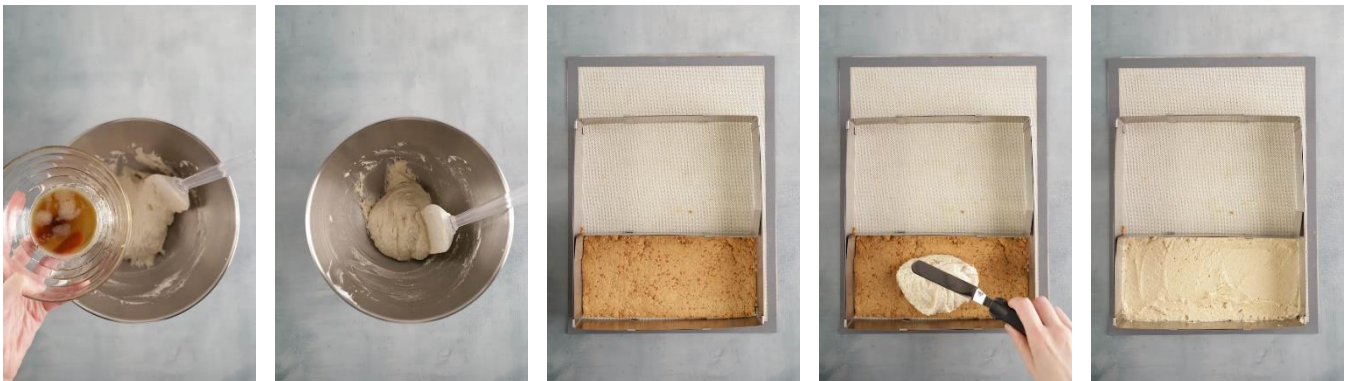
Gib **30g Eiweiss (1 Ei)** und **26g Zucker** in eine andere Schüssel. Schlage die beiden Zutaten so lange auf, bis du eine schöne französische Meringue erhältst. Das kann etwas dauern, wenn das Ei im Kühlschrank war.

Füge dann die Mandel/Mehl-Mischung hinzu und verrühre es mit einem Teigschaber. Pass auf, dass die Meringue nicht wieder zusammenfällt... Gehe ganz langsam und vorsichtig vor.



Sobald die Masse schön homogen ist, füge **die abgekühlte Butter** hinzu und verrühre erneut mit dem Teigschaber.

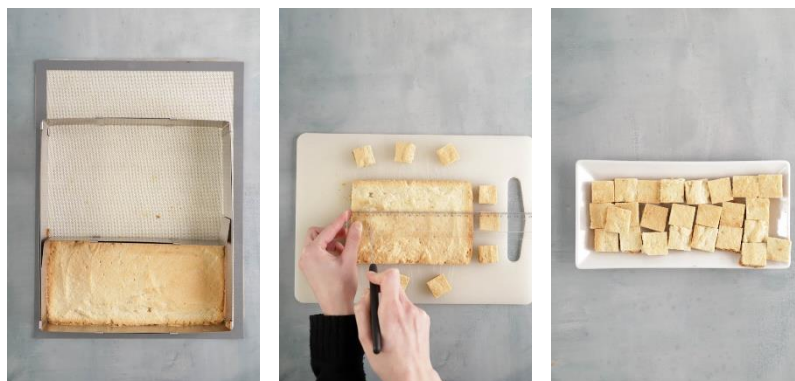
Wenn der Streusel fertig gebacken ist, nimm ihn aus dem Backofen und gib die Financiermasse dazu. Glätte alles gut mit einem Winkelspatel. Schiebe es dann erneut für **25-30 Minuten** in den Backofen, immer noch bei 160°C Umluft.



Sobald das Biskuit ein wenig braun ist, **nimm es aus dem Backofen**. Wir werden es **sehr schnell** aus der Form nehmen und dann schneiden, bevor es zu hart wird.

Fahre mit dem Messer am Backrahmen entlang und löse das Biskuit heraus. Schneide dann **kleine Quadrate von 2.5 x 2.5 cm** aus. Nimm ein Lineal zu Hilfe, um möglichst genau zu sein. :o) Stelle die kleinen Biskuits für später zur Seite.

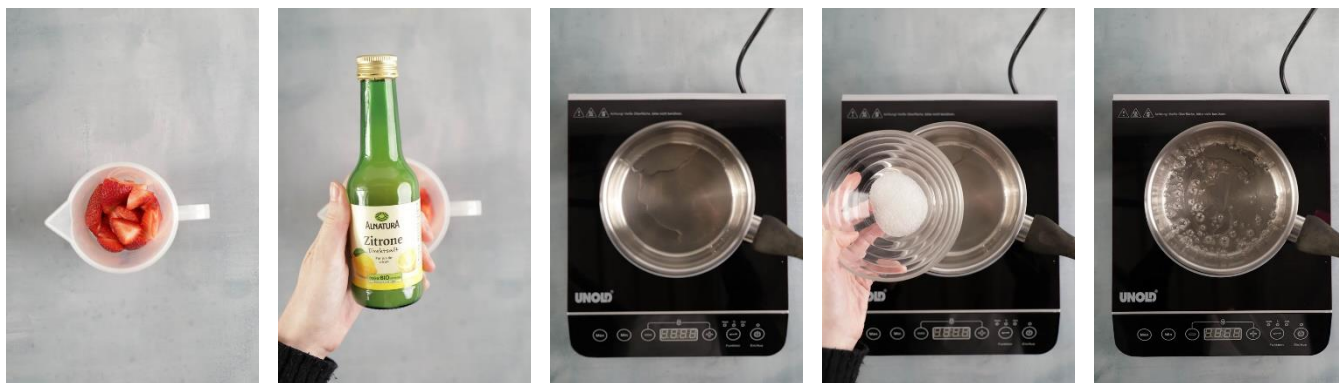
Jetzt können wir den letzten Schritt unseres Rezepts durchführen.



Erdbeermousse

Giesse **95g frische Erdbeeren** mit **2g Zitronensaft** in einen Messbecher. Achtung! **Kein Konzentrat**, sondern richtigen Zitronensaft. :o) Entweder eine frische Zitrone oder den abgefüllten Saft von Alnatura (Migros).

Gib **10g Zucker** und **10g Wasser** in einen kleinen Topf und bringe die Mischung zum Kochen.



Sobald der Sirup kocht, nimm den Topf sofort vom Herd und **giesse den Sirup über die Erdbeeren**. Püriere dann die Erdbeeren und den Sirup mit dem Stabmixer. Bewahre das Erdbeerpüree für später auf.

Gib **3g Gelatinepulver** in eine kleine Schüssel und füge **15g kaltes Wasser** hinzu. Dann rühre leicht mit einem Löffel um und lasse die Gelatine gute **5 Minuten** lang fest werden.



Sobald die Gelatine hydriert ist, nimm einen kleinen Topf zur Hand und giesse **die Hälfte des Erdbeerpürees** hinein. Lasse die Mischung aufkochen und gib dann die Gelatine hinzu. Rühre die Gelatine gut in die warme Mischung ein. **Lasse sie 1-2 Minuten** in dem Erdbeerpüree **schmelzen**.

Giesse den erwärmten Teil in den kalten Teil und verrühre es erneut mit einem Teigschaber.

Stelle die Mischung für **5-10 Minuten in den Tiefkühler**, damit sie abkühlt. Wir verwenden sie, wenn sie etwa **25°C erreicht hat**. Überprüfe gelegentlich die Temperatur mit einem Thermometer, damit die Mischung nicht zu stark abkühlt, und mische sie etwa alle **3-4 Minuten**.



Gib **150g Vollrahm** und **25g Puderzucker** in eine grosse Rührschüssel. **Schlage die beiden Zutaten** so lange auf, bis einen schönen, leicht steifen Schlagrahm entsteht. Achte darauf, dass du nicht zu viel aufschlägst! Er sollte nur leicht aufgeschlagen werden, damit er sich später leichter mit dem Erdbeerpüree vermischen lässt.

Sobald das Erdbeerpüree eine Temperatur von **maximal 25°C** erreicht hat, **gib es in 3x** in den Schlagrahm und rühre es vorsichtig mit dem Teigschaber unter. Gehe dabei immer gleich vor: Gib die warme Masse in 3–4 Mal zur kalten Masse, niemals umgekehrt! :o)



Sobald die Mousse gut verrührt ist, **fülle sie in einen Spritzbeutel von 40 cm** um. Alle unsere Zubereitungen sind bereit, wir können jetzt mit der Montage beginnen.



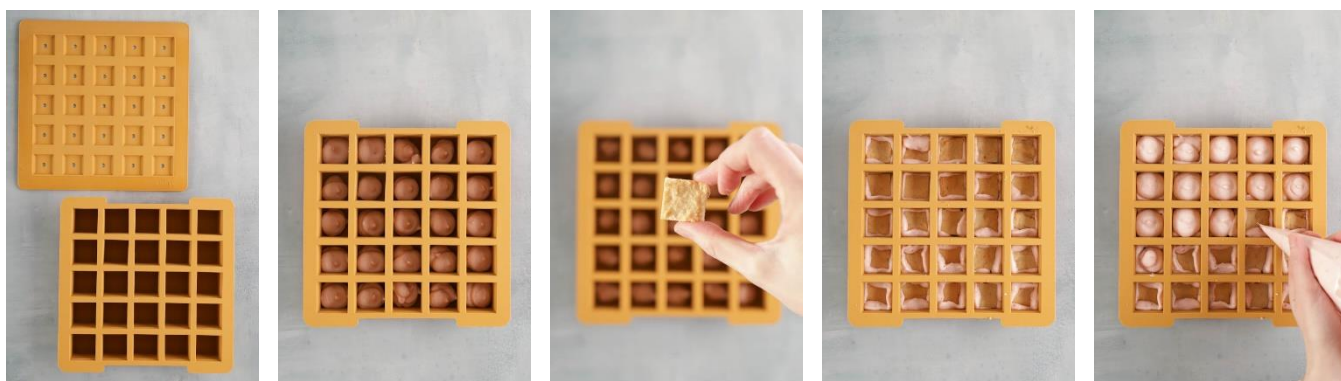
Montage

Nimm die **Form "Ice 26" von Silikomart** zur Hand. Ich habe diese Form mit Deckel verwendet. Sie ist perfekt, um schöne, glatte Würfel zu machen.

Gib zuerst eine kleine Menge Erdbeermousse auf den Boden der Kavitäten. Wirklich nur eine winzige Portion! Sie dient dazu, kleine Unebenheiten des Biskuits beim Herauslösen auszugleichen.

Setze die Biskuitwürfel in die Form, mit der hellen Seite (dem Financier) nach oben, also zu dir zeigend. Da der Streusel glatter ist als der Financier, ist es sinnvoller, ihn nach unten zu legen.

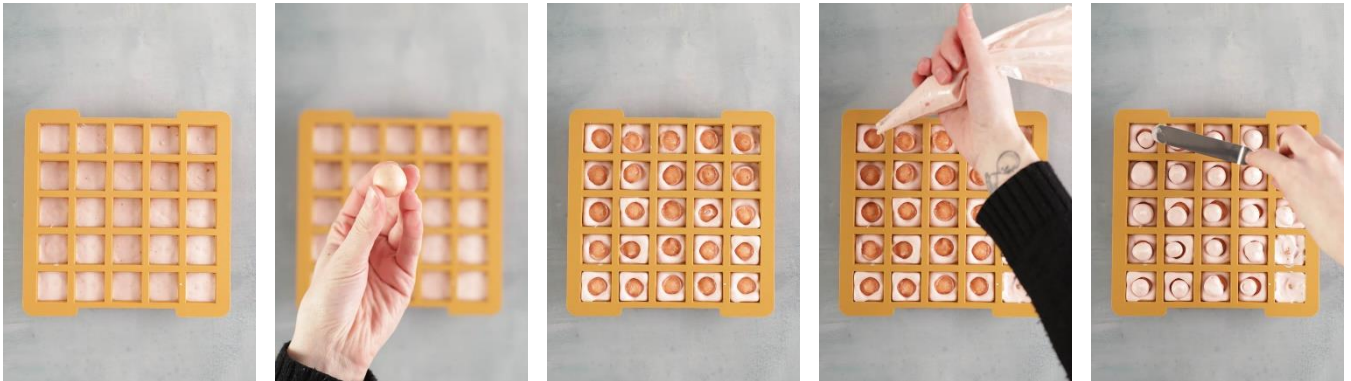
Drücke die Biskuits gut fest, damit zwischen Mousse und Biskuit keine Luftblasen bleiben. Die Mousse wird an den Rändern hochsteigen, das ist perfekt! **Gib nun die Erdbeermousse** in jede Kavität.



Klopfe die Form auf deine Arbeitsfläche, damit sich die Mousse auch an den Rändern verteilt. **Fülle die Mousse nicht bis ganz nach oben.** Du kannst später immer noch mehr Mousse hinzufügen. :o)

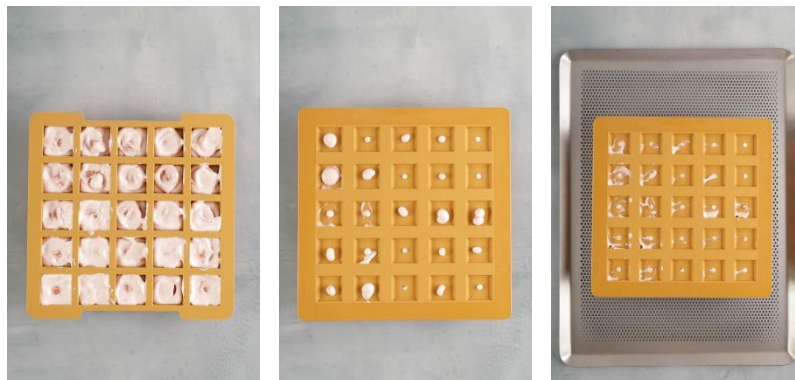
Nimm die kleinen Rhabarberkugeln aus der Form und lege je eine Kugel in jede Kavität. Drücke die Rhabarberkugeln gut fest, damit sie am Biskuit haften bleiben und nicht aus der Form herausschauen.

Sobald du alle Rhabarberkugeln platziert hast, gib die restliche Erdbeermousse hinzu und **streiche sie leicht** glatt, sodass die Mousse die Kugeln bedeckt. Nimm einen Winkelspatel zu Hilfe. Du brauchst keine Superglättung zu machen... Der Rhabarber sollte nur nicht mehr sichtbar sein.



Lege dann den Deckel auf und klemme ihn auf der gesamten Oberfläche fest. Um sicherzugehen, dass er fest auf jedem Würfel sitzt, fahre ich mit dem Finger mehrmals über die Linien. Auf diese Weise kommt die überschüssige Mousse heraus und du erhältst perfekte Würfel. :o) Ja ja, du kannst den Überschuss essen.

Schiebe deine Form auf ein Lochblech und **stelle das Ganze für mindestens 2-3 Stunden in den Tiefkühler**. Sobald die Mini-Desserts gut gefroren sind, können wir uns an die Dekoration machen.

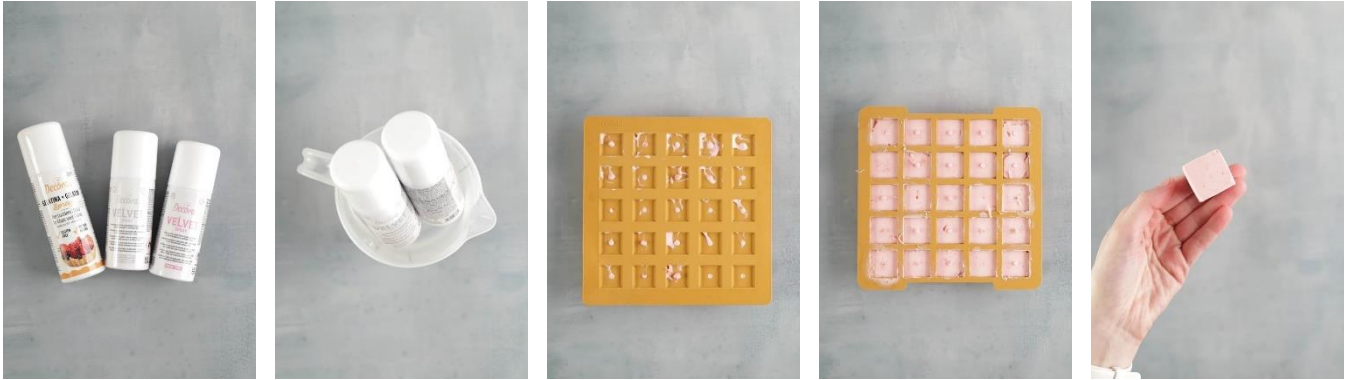


Dekorationen

Für dieses Rezept haben wir uns für eine schlichte und elegante Dekoration entschieden: ein schöner weisser und rosafarbener Samteffekt, ergänzt durch ein paar Würfel, die mit Gelatinespray besprüht wurden, um ihre natürlichen Farben zu bewahren.

Tauche zuerst den weissen und den rosafarbenen Samtspray in einen Messbecher mit lauwarmem Wasser (heisses Leitungswasser reicht aus). Lasse die Flaschen etwa **10 Minuten** im Wasser. So wird die enthaltene Kakaobutter flüssig und du erhältst ein schönes Ergebnis.

Löse die Würfel aus der Form. Entferne zuerst den Deckel, dann **löse jeden Würfel vorsichtig heraus**. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech. Sobald alle Stücke entformt sind, **stelle sie wieder in den Tiefkühler**.



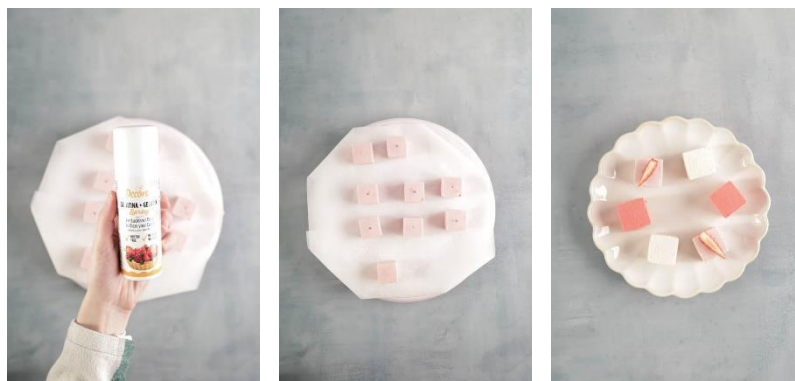
Lege ein Stück Backpapier auf einen Drehteller und platziere darauf **8 kleine Würfel**.

Kakaobutter ist sehr flüchtig. Damit du nicht deine ganze Küche damit einsprühst, spraye deine Stücke am besten in einer hohen Box. Für ein feines und gleichmässiges Ergebnis halte die Flasche beim Sprühen etwa **20–25 cm** von den Desserts entfernt. Für die weissen Würfel gehst du genauso vor wie bei den rosafarbenen! ;o)



Zum Schluss sprayst du die letzten Würfel mit dem Gelatinesspray. So bringst du deine Mousse zum Glänzen und du verhinderst, dass sie austrocknet.

Jetzt sind alle unsere Desserts besprüht. Für die Enddekoration kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen. Auf einigen haben wir Erdbeerschnitze gelegt, auf anderen ein Blatt Blattgold. Vergiss nicht, das Blattgold mit einer Präzisionszange zu platzieren. ;o)



Und hier ist das Ergebnis!

Stelle das Ganze in den Kühlschrank. Rechne mit 1 bis 2 Stunden, bis die Stücke vollständig aufgetaut sind, bevor du sie geniessen kannst.

Sehr hübsch und vor allem sehr erfrischend für die heissen Tage. :o)

Diese Mini-Desserts bewahren sich bis zu **2 Tage im Kühlschrank** in einer Schachtel auf.

Vielleicht hast du dieses Rezept schon einmal als Rubik's Cake gesehen. Leider sind die entsprechenden Unterlagen bei unserem Lieferanten nicht mehr erhältlich. Deshalb haben wir beschlossen, das Rezept in kleinen Einzelwürfeln neu zu interpretieren. Wenn du es nachmachen möchtest, findest du das [Rezept als PDF hier](#).

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag, lieber Feinschmecker!

Karin

