

Rhabarber Schleifen vom großen Ofenzauberer



Zutaten:

1 Hefewürfel

2 EL Wasser

90 g Zucker

500 g Weizenmehl Type 550

200 g Sahne

80 g Butter & 60 g flüssige Butter zu bestreichen des Teiglings

1 Ei

2-3 Tropfen Vanille-Extrakt oder 1 Packung Van.Zucker

1 gestr. TL Salz

4 Stangen Rhabarber & 50 g Zucker um den Rhabarber ein wenig zu süßen.

Ein wenige Zucker und Zimt zum bestreuen des Hefeteigs (nimm so viel wie du möchtest)

Zubereitung:

Hefe, Wasser und Zucker 2 Minuten/37°C/Stufe 2 verrühren

Restliche Zutaten (außer den Rhabarber) hinzufügen 5Minuten/Teigknetstufe

Den Teigling nun in eine bemehlte Glasschüssel füllen – abdecken (Stretchfit) und 1 Stunde ruhen lassen.

Schäle und schneide in der Zwischenzeit die Rhabarber Stangen in kleine Würfelchen – in eine Schüssel geben und 50 g Zucker drüber geben und gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Nach der Ruhezeit vom Teigling die Teigunterlage mit dem Streufix bemehlen und den Teig darauf zu einem großen Rechteck ausrollen.

Die flüssige Butter darauf verteilen und mit etwas Zimt und Zucker bestreuen.

Nun von dem Rhabarber Gemisch die Brühe abschütten und die Rhabarber Würfelchen auf den Teigling verteilen.

Den Teigling einschlagen – obere Hälfte zur Mitte und untere Hälfte zur Mitte und die Naht in der Mitte ein wenig festdrücken.

Schneide nun zwei Fingerbreite Streifen (mit dem Nylonmesser) ab und drehe den Streifen Teigling zuerst in sich und dann machst du einen Knoten – den Knoten legst du auf den gefetteten (Rapsöl) großen Ofenzauberer. Es werden einige Rhabarber Stücke rausfallen beim Knoten – diese legst du einfach auf die fertige Knotenteiglinge drauf und drückst diese ein wenig fest.

Dein Backofen auf 200°C/Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 20 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen ist anders als meiner.

Nach dem backen auf ein Kuchengitter zum auskühlen geben – sobald die Teilchen kalt sind mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim nachbacken.

Dieses Rezept habe ich auch verfilmt und diesen Film findest du auf YouTube unter

„Martina Ziehl mit Pampered Chef“

Du möchtest kein YouTube Rezept verpassen? Dann lasse mir ein Abo da und du wirst immer informiert, wenn ich ein neues Rezept einstelle.

Weitere Rezepte findest du auf meinem Blog www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Natürlich kannst du dir die Produkte die ich verwende auch in meinem Shop anschauen: www.ziehl.shop-pamperedchef.de

Liebe Grüße

Deine Martina Ziehl