Rhabarber-Blätterteig-Gebäck

Das Rhabarber-Gebäck mit Blätterteig aus dem Kühlregal ist eine schnelle Rezept-Idee zur Rhabarberzeit. Das cremig, fruchtige Gebäck mit Frischkäse gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
250 g	Rhabarber
1 EL	Feinkristallzucker
150 g	Doppelrahmfrischkäse
1 EL	Feinkristallzucker
8 TL	Haselnusskrokant
1 Stk.	Ei (kleines)
70 g	Mandelblättchen
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Rhabarber-Blätterteig-Gebäck** die Rhabarberstangen putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker vermengen und kurz ziehen lassen.

2. Den Doppelrahm-**Frischkäse** mit Zucker glatt verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Blätterteig ausrollen und in 6 bis 8 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Die Frischkäsecreme dünn auf den Teig streichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen und mit Haselnusskrokant bestreuen. Das Ei verquirlen und die Ränder des Blätterteigs damit bestreichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Das Rhabarber-Blätterteig-Gebäck abgekühlt servieren und nach Wunsch mit etwas Staubzucker bestäuben.