

Rhabarber-Schnecken

Das Rezept von den Rhabarber-Schnecken passt hervorragend in den Frühling. Die Kombination aus süß und säuerlich macht diese Mehlspeise zu etwas Besonderem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

Für den Teig

300 g	Mehl
125 ml	Milch (lauwarm)
25 g	Zucker
11 g	Germ (frisch)
40 g	Butter (geschmolzen)
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
0.5 TL	Salz

Für die Füllung

300 g	Rhabarber (geschält)
40 ml	Wasser
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Bourbon Vanillezucker
2 EL	Zucker
2 EL	Vanillepuddingpulver (gehäuft)
2 EL	Milch (kalte)

Zum Bestreichen

30 g	Butter (geschmolzene)
------	---------------------------------------

30 g brauner Zucker

Für den Guss

50 g	Doppelrahmfrischkäse
60 g	Staubzucker
1 TL	Bourbon Vanillezucker
1 EL	Milch

Zubereitung

1. Für die **Rhabarber-Schnecken** als erstes einen Hefeteig zubereiten. Dazu die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Dann das Mehl, mit dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.
3. Parallel den Germ zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen.
4. Danach das Ei (am besten verschlagen), die Germ-Milch und die Butter zu dem Mehlgemisch geben.
5. Die Masse nun erst mit dem Mixer und dann mit den Händen, ca. 8-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
6. Diesen anschließend in eine leicht bemehlte Schüssel geben und abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, putzen, schälen und in Stücke schneiden.

8. Jetzt die Rhabarberstücke zusammen mit dem Wasser, dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben und auf dem Herd ca. 10 Minuten dick einköcheln lassen.
9. Parallel das Vanillepuddingpulver, mit der Milch zu einer glatten Sauce verrühren.
10. Diese nun unter Rühren zu dem gekochten Rhabarber geben und so lange aufkochen lassen, bis der Rhabarber zu einem Pudding angedickt ist. Diesen anschließend zur Seite stellen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
11. Dann schon mal die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.
12. Jetzt den Hefeteig nur kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche, zu einem Rechteck (ca. 30x40cm) auswalken.
13. Dieses nun gleichmäßig mit der geschmolzenen Butter bestreichen.
14. Danach den Teig gleichmäßig mit dem Zucker bestreuen.
15. Nun den Rhabarberpudding auf den Teig streichen.
16. Als nächstes den Teig der Länge nach zu einer Rolle aufrollen (überschüssigen Pudding mit einem Löffel abtragen) und in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden.
17. Diese nun in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform setzen (ca.30x23cm) und erneut ca. 30 Minuten ruhen lassen. Derweil den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann die Schnecken ca. 25 Minuten backen (evtl. mit Alufolie abdecken, sollten sie zu dunkel werden) und nebenbei den Guss vorbereiten.

18. Dazu den Frischkäse, den Staubzucker, den Vanillezucker und die Milch zu einer dickflüssigen Sauce anrühren.
19. Wenn die Schnecken aus dem Ofen kommen, diese etwas abkühlen lassen, bis sie nur noch warm aber nicht mehr heiß sind. Letztendlich den Guss gleichmäßig auf den Rhabarber-Schnecken verteilen. Je nach Größe ergibt die Menge ca. 15 Stück.

Tipp

Die Schnecken schmecken auch mit einer Prise Zimt im Guss.