Rhabarber Strudel

Mit dem Rezept für einen Rhabarber Strudel kommen Rhabarberliebhaber voll auf ihre Kosten, von dieser Art der Zubereitung sind sie begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

150 g	Zucker
50 g	Rohrzucker
12 Blätter	Blätterteig
1.5 EL	Maisstärke
1 kg	Rhabarber (geschält)
1 Stk.	Bio Orange (Schale unbehandelt)
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Zimtpulver
4 EL	Butter
40 g	Walnüsse (gehackt)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Rhabarber Strudel** zunächst den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Dann Kristallzucker, Maisstärke und braunen Zucker in einem mittelgroßen Topf vermischen. Anschließend Rhabarber waschen und in kleine Würfel schneiden. Nun die Schale der Orange abreiben, die Orange auspressen und beides in die Schüssel geben. Danach Rhabarber und Vanille zugeben, alles gut miteinander vermischen. Die Masse zum Kochen bringen, anschließend die Hitze reduzieren, Zimt zugeben und für etwa zehn Minuten weiterköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf schmelzen lassen und vom Herd nehmen. Nun Plastikfolie auf einem großen Schneidebrett ausbreiten, eine Blätterteigplatte flach

darauf ausrollen, mit Butter bestreichen und Walnüsse darauf ausbreiten. Darauf dann eine weitere Platte auslegen, wieder mit Butter und Walnüssen bestreichen, so noch zwei weitere Platten auflegen. Nun die Hälfte der Füllung darauf ausbreiten und mit Hilfe der Frischhaltefolie den Blätterteig um die Füllung zu einer Biskuitrolle einrollen, an den Enden falten. Mit dem zweiten Teil des Blätterteiges und der Füllung genauso verfahren. Dann ein Backblech einfetten und beide Strudel darauf legen.

3. Das Gebäck nun für fünfzehn bis zwanzig Minuten backen, bis es goldbraun wird. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Staubzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Der Rhabarber Strudel schmeckt heiß serviert, genauso wie gut gekühlt sehr gut. Etwas Vanilleeis oder Schlagobers werten die Süßspeise zusätzlich auf. Auch geschmolzene weiße Schokolade über den Strudel gibt ihm eine besondere Note.