

# Rhabarberstrudel

Das älteste Rezept für traditionellen Strudel reicht bis in das Jahr 1696 zurück. Dieser Rhabarberstrudel hat im Frühjahr Hochsaison.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

12 Stk. Strudelteigblätter
1 kg <a href="#">Rhabarber</a> (geschält)
175 g Staubzucker
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk. Zitrone
60 g Semmelbrösel
80 g Haselnüsse gemahlen
Zimtpulver
100 g <a href="#">Zucker</a>
<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für den Rhabarberstrudel frischen Rhabarber waschen und schälen. Die gefrorenen Teigblätter für den Blätterteig aus dem Gefrierfach nehmen und antauen lassen, so lassen sich diese einfacher verarbeiten.
2. Kristallzucker und Rhabarber vermischen. Der Rhabarber wird in dieser Zeit etwas Wasser verlieren. Backofen auf 200 Grad Celsius einstellen.
3. Zitrone reinigen und einen Teil der Schale abreiben. Die Butter in einen Topf geben und schmelzen. Geriebene Haselnüsse und Semmelbrösel hineingegeben und mit Zitronenschale, Vanille- und Staubzucker vermengen. Das Ganze in der heißen Butter anzurösten.
4. Teigblätter auf einer sauberen Arbeitsfläche auslegen und mit den angerösteten Bröseln bestreichen. Auf jedes der Teigblätter jeweils einige Rhabarberstange auflegen und mit Teig einrollen, sodass eine typische Strudelrolle entsteht.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die 3 Strudelrollen darauf platzieren. Mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen, bevor diese für 10 Minuten im Backofen verschwinden. Die fertigen Strudel auf einem großen Teller platzieren und auf Wunsch mit Vanillesauce genießen.

## Tipp

Den lauwarmen Rhabarberstrudel mit Schlagobers servieren.