# REZEPT FÜR RHABARBER-SCHMAND-SCHNECKEN

## RHABARBER-SCHMAND-SCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**für 12 Stück | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeiten**

### Zutaten

**Für den Hefeteig:**

- 125 ml Milch
- 15 g frische Hefe
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 325 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 60 g weiche Butter

**Außerdem:**

- 500 g Rhabarber
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 EL Butter
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- ca. 2 TL Speisestärke
- Mehl zum Bearbeiten
- 100 g Schmand
- Fett oder Papier-/Silikonmanschetten für das Blech
- zum Bestäuben SweetFamily Puderzucker

1134

## ZUBEREITUNG

| 241 | 4 | 35 | 8 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| pro Stück ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Für den Hefeteig Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2. Übrigen Zucker, Mehl, Salz, Ei, Hefemilch und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.

3. Inzwischen Rhabarber putzen, schälen und in Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren. Butter zufügen und schmelzen. Vanillemark und Rhabarber zugeben und kurz garen, bis der Rhabarber weich ist, aber noch nicht zerfällt. Stärke in wenig kaltem Wasser anrühren, zufügen und einmal aufkochen und andicken, dann abkühlen lassen.

4. Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 70 x 30 cm) ausrollen. Mit Schmand bestreichen und Rhabarbermasse darauf verteilen, dabei an den Längskanten ca. 3 cm frei lassen. Längs aufrollen, in 12 Schnecken schneiden und mit einer Schnittfläche nach oben in die gefetteten oder mit Manschetten ausgelegten Mulden eines Muffinbleches setzen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Schnecken darin ca. 30 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende locker mit Backpapier belegen, damit sie nicht zu dunkel werden. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus den Mulden lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:**

Je nach Rhabarbersorte und ihrem

# REZEPT FÜR RHABARBER-SCHMAND-SCHNECKEN

Wassergehalt braucht es eventuell etwas mehr Speisestärke zum Andicken, die Fruchtmasse sollte nicht zu flüssig sein.