REZEPT FÜR KLEINE OSTER-WÄHEN MIT RHABARBER UND APFEL

KLEINE OSTER-WÄHEN MIT RHABARBER UND APFEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10 Stück | 80 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 ml Milch
- 30 g frische Hefe
- 75 g SweetFamily Bio-Zucker
- 500 g Mehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g weiche Butter
- Mehl zum Bearbeiten

Für den Belag:

- 300 g Rhabarber
- 250 g säuerliche Äpfel
- 150 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 250 g Crème fraîche
- 3 EL Milch
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

5300

ZUBEREITUNG

470	9	62	18
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Bio-Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2. Übrigen Bio-Zucker, Mehl, Salz, Eier, Butter und Hefemilch glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen deutlich vergrößert hat.

3. Rhabarber putzen, schälen und in Stücke schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Früchte mit 40 g Bio-Puderzucker mischen und beiseite stellen. Crème fraîche, Milch, 100 g Bio-Puderzucker und Zitronenschale verrühren.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf Mehl in 10 Portionen teilen und jeweils zu Ovalen (ca. 16 x 12 cm) ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. Erst Früchte, dann Crème fraîche-Guss mittig darauf verteilen, dabei rundherum ca. 2 cm Teig frei lassen. Teigränder leicht über die Füllung klappen.

4. Wähen blechweise im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, bis der Guss fest und die Teigränder gebräunt sind. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit übrigem Bio-Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Im Umluftofen können beide Bleche gleichzeitig gebacken werden.