



Hefeschnecken mit Rhabarber

Schwierigkeitsgrad



10 Stück



2 Stunden

Zutaten

Teig

600 g Dinkelmehl (Typ 630)

100 g Zucker

80 g weiche Butter

25 g frische Hefe

200-220 ml Milch

2 Eier

eine Prise Salz

Füllung

2-3 Stangen Rhabarber

Saft einer halben Zitrone

1 El. Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Glas Erdbeermarmelade (optional)

oder

80 g weiche Butter (optional)

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben und Salz hinzufügen. Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln, 100 ml lauwarme Milch, 1-2 TL Zucker und Mehl hinzufügen und glatt rühren. Die Hefemischung, Eier, restlichen Zucker und Butter zum Mehl geben und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Nach und nach die restliche Milch hinzufügen, den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig mit den Händen kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 30-45 Minuten gehen lassen.

Rhabarber waschen und klein würfeln. Mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker vermischen.

Den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig viereckig ausrollen (ca. so groß wie unsere Teigunterlage). Mit Marmelade oder Butter bestreichen. Den Teig auf der langen Seite in 10 Streifen schneiden. Die Streifen mit Rhabarber belegen und wie eine Schnecke aufrollen. In den rund befetteten Stein legen. Man kann noch ein wenig Rohrzucker darüber streuen. Ca. 45 Minuten auf der untersten Schiene backen.

SCAN ME



Stoneware rund



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN