

Erdbeer-Rhabarber-Schnecken

Arbeitszeit: 1 Stunde

Wartezeit: 50-60 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	21 g
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	10 g
Brennwert	561 kcal / 2.356 kJ

Zutaten (für 8 Stück)

Teig:

- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- 250 ml Milch
- 75 g Butaris Butterschmalz
- 1 Ei (Größe M)

Füllung:

- 150 g Erdbeeren
- 50 g Butaris Butterschmalz
- 200 g Rhabarbermarmelade

Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 1 EL Milch
- 5 Tropfen Vanilleextrakt
- 50 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz vermischen. Trockenhefe dazugeben. Milch erwärmen und Butaris Butterschmalz schmelzen. Milch, Butaris Butterschmalz und Ei zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.



Schritt 2/5

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40x30 cm ausrollen.

Schritt 3/5

Für die Füllung Erdbeeren waschen und in kleine Würfel von ca. 1 cm schneiden. Butaris Butterschmalz schmelzen. Den ausgerollten Teig gleichmäßig mit dem geschmolzenen Butaris Butterschmalz bestreichen. Rhabarbermarmelade gleichmäßig auf dem Teig verteilen und anschließend die gewürfelten Erdbeeren darüber streuen.

Schritt 4/5

Teig von der längeren Seite her vorsichtig aufrollen. Die Rolle in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden. Eine Auflaufform (Ø 26 cm) leicht mit Butaris Butterschmalz fetten. Die Erdbeer-Rhabarber-Schnecken mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform setzen. Ca. 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich die Erdbeer-Rhabarber-Schnecken erneut etwas vergrößert haben. Erdbeer-Rhabarber-Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) für ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

Schritt 5/5

Für die Glasur Puderzucker, Milch und Vanilleextrakt glatt verrühren. Nach dem Backen die noch warmen Erdbeer-Rhabarber-Schnecken mit der Glasur beträufeln und mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Glasur aushärten lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.