

Erdbeer-Rhabarber Schnecken & Marmelade



So wird's gemacht

Am Vortag Rhabarber und Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in kleine Stücke schneiden. Rhabarber wegen der Farbe nicht schälen. Rhabarber und Erdbeeren gemeinsam mit Vanille und Zitrone, Abriebe und Saft, in einen Topf geben und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag den Zucker hinzufügen und die Masse aufkochen lassen. Solange (etwa 20 Minuten) kochen lassen bis das Obst gut durchgekocht ist. Nach Belieben pürieren und ggf. durch ein Sieb geben. Noch einmal aufkochen und das Pektin mit 15g Zucker mischen und in die Masse rühren. Unter Rühren 1-3 Minuten köcheln lassen, Gelierprobe machen (Etwas Masse auf einen Teller geben und hin und her bewegen, testen ob es fester wird). Marmelade in vorab sterilisierte Twist Off Gläser füllen, gut verschließen und über Kopf abkühlen lassen.

Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Buttermilch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt, 90 Minuten ruhen lassen. Derweil Marmelade in eine Schüssel geben. Erdbeeren und Rhabarber in kleine Stücke geben und in die Marmelade rühren. Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der Butter bestreichen. Zucker und Zimt auf dem Teig verteilen, löffelweise die Erdbeer-Rhabarber-Masse auf den Teig geben. Teig der Länge nach einrollen und in 2-3cm dicke Rollen schneiden. In eine gefettete Ofenform legen, etwas Abstand halten. Abgedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Derweil Mandelblätter herauslegen oder Streusel vorbereiten. Für die Streusel alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Eigelb und Milch mischen und die Schnecken einpinseln. Zum Schluss Mandelblätter oder aber die Streuselmasse auf die Schnecken geben. Herd auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und Schnecken ca. 40 Minuten backen. Nach 1/3 der Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken. Schnecken noch kurz im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen, aus dem Ofen nehmen.

Einkaufsliste:

Für die Marmelade:

1000g Rhabarber
500g Erdbeeren
2-3 Zitronen
1 Vanilleschote
15g Apfelpektin
250g brauner Zucker
250g Zucker + 15g Zucker

Für den Teig:

1 Pck Trockenhefe (7g) oder
20g frische Hefe
470g Mehl
1 kleines Ei
200ml lauwarme Buttermilch
60g Zucker
50g weiche Butter
1 TL Vanillemark
Prise Salz

Für die Füllung:

50g Butter
3-4 EL Marmelade
50g Zucker
1 EL Zimt
200g Erdbeeren
2 Stangen Rhabarber
1 Eigelb vermischt mit 1 EL
Milch
Mandelblätter nach Belieben

Oder für Streusel:

25g kalte Butter
20g Haferflocken
20g Mehl
25g Zucker
Prise Zimt