

# Rhabarber Streuselschnecken



## Einkaufsliste:

### **Für den Teig**

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe  
160ml lauwarme Milch  
80g Rohrohrzucker  
380g Mehl  
1 Ei  
80g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben

### **Für die Creme**

3 Eigelbe  
1 Vanilleschote, Mark und Stange  
220ml Milch  
50g Zucker  
50g weiße Schokolade  
50g Speisestärke  
20g Butter

### **Für den Rhabarber**

3-4 Stangen Rhabarber  
50g Zucker  
Saft einer Zitrone

Etwas Vanillemark

### **Für die Streusel**

35g Haferflocken  
35g Mehl  
50g Butter  
50g brauner Zucker

## So wird's gemacht

Am Vortag (oder etwa 1 Stunde vorher) den **Rhabarber** in kleine Stücke schneiden, Zucker und Zitrone hinzugeben und abgedeckt (über Nacht) ziehen lassen.

**Für den Teig:** Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter und Mehl gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

**Für die Creme** Milch in einen Topf geben und mit dem Vanillemark & Stange aufkochen lassen. Nun das Eigelb gemeinsam mit dem Zucker und der Speisestärke cremig aufschlagen. Die heiße Milch unter Rühren hinzugeben. Masse wieder in den Topf gießen und langsam und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse stark eindickt. Topf von der Herdplatte nehmen, unter die Masse die Butter und die weiße Schokolade rühren. Die Creme in eine Schüssel geben und direkt auf die Masse Frischhaltefolie geben und abkühlen lassen.

**Für die Streusel** alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig verkneten, Teig im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Nun den Teig in 12 große oder 20 kleine Teigstücke teilen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigline platt drücken und in der Mitte weiter eindrücken, sodass etwas höherer Rand entsteht. Jeweils einen kleinen Esslöffel Vanillecreme in die Mitte der Teigstücke geben. Auf die Creme ein paar Rhabarberstücke sowie etwas Saft, leicht andrücken, nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen, Teig rundherum mit dem mit Milch verquirlten Eigelb bepinseln. Zum Schluss mit den Streusel bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober/Unterhitze 12-15 Minuten goldbraun backen.