

Rhabarber-Schnecken



Einkaufsliste:

1 Pck. Hefe oder 25g frische Hefe
80g Zucker
150ml Milch
100g Joghurt
50g weiche Butter + 1 EL Butter
1 Ei
1TL Meersalz
500-570g Weizenmehl

Füllung:

50g weiche Butter
4-5 Stangen Rhabarber
3EL Himbeermarmelade
50g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1Eigelb+2EL Milch
3 EL Hagelzucker

So wird's gemacht

Hefe mit dem Zucker und lauwarmer Milch in eine Schüssel geben. 10 Minuten ziehen lassen. Butter und die restlichen Zutaten mit dem Hefegemisch verkneten. Wenn die Masse zu klebrig ist, mehr Mehl hinzufügen.

Teig mit etwas weicher Butter einreiben und 1 Stunde ruhen lassen. Teig kurz durchkneten, mit Mehl bestäuben und zu einem langen Rechteck ausrollen.

Weiche Butter auf dem Teig verstreichen, die Hälfte des Zuckers darauf verstreuen. Die Marmelade verstreuen. Den restlichen Zucker und Vanillezucker mischen und den Rhabarber hinzufügen. Rhabarber auf dem Teig verteilen. Und den Teig der Länge nach einrollen. In 3 cm dicke Schnecken schneiden und in zwei 26cm Springform geben. 40-50 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Eigelb und Milch verquirlen. Die Schnecken mit einem Pinsel mit der Ei-Mischung einstreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober/Unterhitze ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen.