

Rhabarber-Strudel

Zutaten für 4-6 Personen

Teig

250	g	Weissmehl	
½	TL	Salz	Mehl und Salz mischen
1		Ei	Verquirt
3	EL	Öl	
½	EL	Zitronensaft	
5	EL	Wasser	Ei, Öl und Zitronensaft mit Wasser verrühren, zu Mehl geben und zu einem weichen Teig zusammenfügen. Mit möglichst wenig Mehl auf Tisch weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen und unter heiss ausgespülter Schüssel 1 Std. ruhen lassen.

Füllung

100	g	Toastbrot	In kleine Würfel schneiden
50	g	Butter	Toastwürfeli goldbraun rösten
800	g	Rhabarber	In kleine Würfel schneiden
150	g	Zucker	
½	TL	Zimt	Rhabarber, Zucker, Zimt und geröstete Toastwürfel mischen, beiseite stellen

Fertigstellen

			Teig auf genügend Mehl möglichst dünn rechteckig auswallen. Teig auf ein bemehltes Küchentuch legen. Teig ausziehen, bis überall durchscheinend
50	g	Butter, flüssig	Teig mit flüssiger Butter bestreichen
3-4	EL	Paniermehl	Teig mit Paniermehl bestreuen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen Füllung auf ¾ Teig verteilen, oben Rand für Abschluss frei lassen. Seitliche Ränder einlegen. Tuch anheben, Strudel locker aufrollen. Mit Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen. Strudel sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220°C während ca. 20-25 Min. backen. Während des Backens 1-2mal mit flüssiger Butter bestreichen. Strudel auskühlen, mit Puderzucker bestreuen

Tipp

- An Stelle von Strudelteig, Blätterteig verwenden.
- An Stelle von Rhabarber andere Früchte verwenden.
- Strudel mit Gemüse füllen, z.B. mit wilden Grünspargeln und frischen Morcheln.