

Rhabarber-Gebäck



Zutaten

Teig

- 500 g Zwicky Dinkelmehl
- 1 ¼ TL Salz
- 1 EL Birkenzucker
- 10 g Hefe, zerbröckelt
- 75 g Butter oder Margarine
- 2 dl Milch oder pflanzliche Milch
- 1 Ei, verklopft
- Hagelzucker

Rhabarber Füllung

- 500 g Rhabarber
- 3 dl Wasser
- 50 g Birkenzucker
- 75 g Butter oder Margarine
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung

Teig:

- Mehl, Salz, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben & mischen. Weicher Butter oder Margarine, Milch und Ei hinzufügen.
- Zu einem Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufgehen lassen.

Rhabarberstreifen:

- Rhabarber in Stücke schneiden (10 cm lang), längs in je 4 Streifen schneiden.
- Wasser mit Birkenzucker in einer grossen Pfanne aufkochen. Darin die Rhabarberstreifen portionenweise ca. 3 Min. köcheln. Herausnehmen, auf ein Blech legen & auskühlen lassen
- Butter oder Margarine, Zucker und Zimt mischen.



Rharbarber-Gebäck

Weitere Schritte:

- Teig mit wenig Mehl auf 40x50 cm auswallen. Zimtbutter darauf verstreichen.
- Rhabarberstreifen auf die linke Seite des Teiges legen, rechte Seite darüberlegen und andrücken. Teig längs in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Steifen kordeln, zu Knöpfen formen und auf ein mit Packpapier belegtes Blech legen.
- Hagelzucker darüberstreuen.
- Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen & auskühlen lassen.



Zwicky wünscht en Guete!