



Rhabarber-Erdbeer Schnecken



Arbeitszeit: Ca. 25
Minuten



Koch- & Backzeit: Ca. 35
Minuten



Ca. 12



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Hefemürbteig

- 350g Dinkelmehl Type 405
- 100g Butter
- 100ml Milch, lauwarm
- 50g Zucker
- 1 Ei
- 1/2 PK Trockenhefe
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für das Kompott

- 80ml Wasser
- 3 Stangen Rhabarber
- 100g Erdbeeren
- 30g Zucker
- 1 EL Speisestärke

Zum Bestreichen

- Eigelb-Milch-Mischung

Zubereitung

Zuerst die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig für ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und klein schneiden. Danach Wasser, Zucker und den Rhabarber aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und dazu geben. Die Erdbeeren in Würfel schneiden und ebenfalls zum Kompott geben.

Den Teig ausrollen (ca. 25x40cm) und die Füllung darauf gleichmäßig verteilen. Nun rollen wir den Teig von der langen Seite auf, und schneiden anschließend ca 3 — 4 cm dicke Schnecken herunter.

Die Schnecken nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Zum Schluss mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.

Bei 160 °C Umluft für ca. 35 Minuten backen.

Fertig sind die Rhabarber-Erdbeer Schnecken!

