



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 250 g Mehl (griffig)
- Salz
- 1 EL Öl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Essig
- 500 g Rhabarber
- 100 g Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Zitronenschalen, unbehandelt
- 60 g geriebene Nüsse
- 60 g Butter
- 60 g Semmelbrösel
- 1 EL Kristallzucker
- 1 Msp. Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Mit geschlagenem Obers oder mit gesüßtem Sauerrahm servieren.



Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten, LK NÖ

Quellen:

Rhabarber-Strudel



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Strudelteig (Grundrezept):

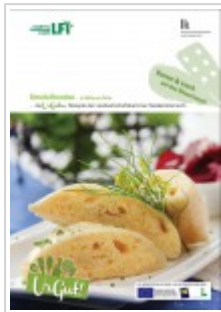
- o Zutaten: 250 g Mehl (griffig), Salz, 1 EL Öl, 1/8 l Wasser (warm), 1 TL Essig, flüssige Butter zum Bestreichen
- o Für den Strudelteig Mehl mit allen Zutaten vermengen und solange kneten bzw. den Teig schlagen, bis er seidig glatt ist.
- o Den Teig auf ein Teller legen, dünn mit Öl bestreichen, zudecken und ca. 20 Minuten rasten lassen.
- o Den Teig auf ein bemehltes Strudeltuch legen und mit dem Nudelwalker großflächig auswalken.
- o Den Teig dann mit etwas flüssiger Butter bestreichen und einige Minuten noch einmal rasten lassen.

Fülle:

- o Zutaten: 500 g Rhabarber, 100 g Staubzucker, 2 Pkg. Vanillezucker, Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 60 g Nüsse, 60 g Butter, 60 g Semmelbrösel, 1 EL Kristallzucker, Zimt, Staubzucker
- o Rhabarber schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- o Rhabarber mit Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Nüsse und Zimt vermischen.
- o In einer beschichteten Pfanne Butter aufschäumen, Brösel dazugeben und kurz rösten.
- o Kristallzucker und Zimt einrühren.

Rhabarber-Strudel:

- o Den Teig anschließend mit den Handrücken dünn und gleichmäßig ausziehen und Brösel auf ein Drittel des Teiges streuen .
- o Fülle darauf verteilen (am unteren Rand und an den Seiten ein wenig Platz lassen).
- o Seitenränder über die Fülle einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen.
- o Strudel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und mit flüssiger Butter bestreichen.
- o Im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten bei 180° C goldgelb backen.
- o Auf dem Blech überkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreut, servieren.



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Strudelfreuden - in Hülle mit Fülle*

