



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):

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

Fülle:

- 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
- Rhabarber schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Rhabarber mit Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Nüsse und Zimt vermischen.
- In einer beschichteten Pfanne Butter aufschäumen, Brösel dazugeben und kurz rösten.
- Kristallzucker und Zimt einrühren.

Rhabarber-Strudel:

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

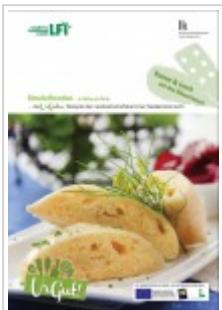


Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Strudelfreuden - in
Hülle mit Fülle*

Lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich LFI Landliches
Fortbildungsinstitut



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Zentierung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressourcenraum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

