

REZEPT FÜR RHABARBERBRÖTCHEN



RHABARBERBRÖTCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 24 Stück | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 175 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eier
- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 450 g Mehl
- etwas Mehl zum Ausrollen

Für die Kardamombutter:

- 50 g weiche Butter
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 40 g SweetFamily Unser Feinster

Für die Rhabarberfüllung:

- 300 g Rhabarber
- 2 EL SweetFamily Unser Feinster
- etwas Fett für die Muffinbleche
- 60 g SweetFamily Puderzucker
- ca. 2 EL Zitronensaft



4837

ZUBEREITUNG

168

Kcal

Pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

22

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann mit übrigen Teigzutaten ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 60-75 Minuten gehen lassen.

2. Inzwischen Zutaten für die Kardamombutter verrühren und beiseitestellen. Rhabarber putzen, bei Bedarf schälen. In kleine Stücke schneiden und mit 2 EL Wasser und Zucker aufkochen, ca. 3 Minuten unter Rühren weich garen. Abkühlen lassen.

3. Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck (32 x 48 cm) ausrollen. In 24 Quadrate (à ca. 8 x 8 cm) schneiden. Mittig jeweils erst etwas Kardamombutter darauf streichen, dann einige Rhabarberstückchen darauf geben. Teigspitzen mittig darüber zusammenlegen, leicht andrücken und in die gefetteten Vertiefungen von 2 Muffinblechen setzen. Zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Brötchen darin 10-12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus den Vertiefungen lösen. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Brötchen damit beträufeln, trocknen lassen und servieren.

Tipps:

Wer keine frische Hefe zur Hand hat, ersetzt sie durch 1 Päckchen Trockenhefe (7 g).

Statt Rhabarber können auch andere Früchte verwendet werden, z. B. Erdbeeren. Diese putzen, klein schneiden und mit Zucker vermischt etwas durchziehen lassen, das

REZEPT FÜR RHABARBERBRÖTCHEN

Garen entfällt.

Keine Butter im Haus? Alternativ schmeckt auch eine Quarkcreme: Dafür Quark mit Kardamom (oder Zimt, Vanille etc.) und Zucker verrühren, Teigstücke damit bestreichen und mit Früchten belegen.