KLEINE OSTER-WÄHEN | SWEETFAMILY

KLEINE OSTER-WÄHEN MIT RHABARBER UND APFEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10 Stück | 80 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

	Für den Teig:
200 ml	Milch
30 g	frische Hefe
75 g	SweetFamily Bio-Zucker
500 g	Mehl (Type 550)
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe M)
100 g	weiche Butter
Mehl	zum Bearbeiten
	Für den Belag:
300 g	Rhabarber
250 g	säuerliche Äpfel
150 g	SweetFamily Bio-Puderzucker
250 g	Crème fraîche
3 EL	Milch
abgeriebene Schale von	1 Bio-Zitrone

Zubereitung

470	9	62	18
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Hefemilch vorbereiten:

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Bio-Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

Teig zubereiten und gehen lassen:

2. Übrigen Bio-Zucker, Mehl, Salz, Eier, Butter und Hefemilch glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Früchte und Guss vorbereiten:

3. Rhabarber putzen, schälen und in Stücke schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Früchte mit 40 g Bio-Puderzucker mischen und beiseite stellen. Crème fraîche, Milch, 100 g Bio-Puderzucker und Zitronenschale verrühren.

Wähen formen und belegen:

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf Mehl in 10 Portionen teilen und jeweils zu Ovalen (ca. 16 x 12 cm) ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. Erst Früchte, dann Crème fraîche-Guss mittig darauf verteilen, dabei rundherum ca. 2 cm Teig frei lassen. Teigränder leicht über die Füllung klappen.

Backen und fertigstellen:

5. Wähen blechweise im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, bis der Guss fest und die Teigränder gebräunt sind. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit übrigem Bio-Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Im Umluftofen können beide Bleche gleichzeitig gebacken werden.