

## 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



4881

#### 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.