



## Benötigte Zutaten

200 g	Rhabarber
200 g	Erdbeeren
130 g	Gelierzucker 3:1
250 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
20 g	Hefe (frisch)
500 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 Pkg.	Bourbon-Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
	Salz
60 g	<b>Premium Teebutter (sehr weich)</b>
1	Ei (Kl. M)

## Erdbeer-Rhabarber-Wollbrot

Typisch für den Frühling

### Anleitung

1. Rhabarber putzen, abziehen und in 1 cm dicke Stücke schneiden.
2. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Beides mit Gelierzucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und einige Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Masse kurz pürieren und abkühlen lassen.
4. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt, lauwarme Milch, Germ und die Prise Salz, sowie Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten und gut eine Stunde rasten lassen.
5. Danach den Teig in 6 Teile teilen, jede Teigkugel ausrollen (ca. 5 mm) und auf der vorderen Hälfte ca. 5 mm breit einschneiden.
6. Auf der hinteren Hälfte das Erdbeer-Rabarbar Mousse austragen und einrollen, sodass die vordere (geschnittene) Hälfte aussen ist.
7. Diese Rollen kreisförmig in eine Springform füllen und bei 180 Grad für ca. 40 Minuten backen.
8. Mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten