



Benötigte Zutaten

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