

Hier und heute



Rhabarber-Streuseltaler

Konditormeister Marcel Seeger macht fruchtig-erfrischende Streuseltaler mit Rhabarber und lockerem Hefeteig. Das Gebäck füllt er mit selbstgemachtem Vanillepudding und rundet es mit knusprigen Streuseln ab.

Rezept

Rhabarber-Streuseltaler

(von Marcel Seeger für ca. 18 Teilchen à 50 g)

Zutaten für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl, Typ 550
- 60 g Zucker
- 75 g Butter, weich
- 240 ml Milch, erwärmt
- 25 g Hefe, frisch
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Schote oder Vanillepaste
- ein Spritzer Zitronensaft
- 8 g Salz

Zubereitung

Der Hefeteig wird in direkter Führung hergestellt, das heißt, alle Zutaten bis auf das Salz kommen in eine Schüssel und man beginnt direkt mit dem Kneten des Hefeteiges. Nach einem Drittel der Knetzeit (ca. 3 Minuten) wird das Salz hinzugefügt, damit es die Entwicklung der Hefe im Teig nicht negativ beeinflussen kann. Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Schüsselrand der Küchenmaschine löst und sich eine glatte Kugel bildet. Den fertigen Teig in eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und circa 15-25 Minuten ruhen lassen, so dass er sich vergrößern und gleichzeitig ruhen kann.

Zutaten Rhabarber

500 g Rhabarber, frisch

Zubereitung

Den Rhabarber putzen und schälen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Backblech in den auf 190° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und den Rhabarber circa 15-20 Minuten garen bis er schön weich ist. Dann das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Rhabarber abkühlen lassen.

Tipp

Im Backofen gegart verliert der Rhabarber mehr Flüssigkeit. Man kann ihn stattdessen in einem Topf mit etwas Wasser weich dünsten.

Zutaten für die Streusel

- 60 g Butter, weich
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Weizenmehl, Typ 550

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz vermischen. Mehl zufügen und alles zu einem lockeren Streusel verkneten. Fertigen Streusel in den Kühlschrank stellen, damit er Festigkeit bekommt.

Hier und heute



Zutaten für den Vanillepudding

- 200 ml Milch
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Den kochenden Vanillepudding in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen.

Tipp

Damit sich keine Haut bildet, etwas Kristallzucker über den Vanillepudding streuen.

Fertigstellung

Den gegangenen Hefeteig auf circa 30 x 40 cm ausrollen. Mit einem Glas oder Ausstecher runde Teigstücke von circa 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigstücke auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen. In die Mitte der Teigstücke eine Vertiefung drücken, die circa 5 cm groß ist. Als Hilfe kann hier der Boden eines kleinen Glases dienen. In die Vertiefung etwas Vanillepudding geben, darauf den gedünsteten Rhabarber und zum Schluss Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Die Rhabarber-Streuseltaler noch einmal circa 15-20 Minuten „gehen“ lassen, damit der Hefeteig nach der Aufarbeitung wieder an Volumen gewinnt. Danach die Teilchen im vorgeheizten Backofen bei 190° C Umluft 12-15 Minuten goldbraun backen.

Tipps

Die Verwendung von Umluft ermöglicht das Backen beider Backbleche auf einmal, da die Backhitze durch den Ventilator im gesamten Backraum gleichmäßig verteilt wird.

Wer keinen Vanillepudding mag, kann die Rhabarberstücke auch direkt auf den Teig geben und die Teilchen ausbacken.