

Rhabarber-Hezen

(für ca. 10 Stk.)



Hefeteig:

300 g Mehl (Typ 550)
35 g Vanillezucker (selbstgemacht)
1 Ei
40 g geschmolzene Butter
30 g Hefe
110 ml Milch
¼ TL Salz

Grießquarkcreme:

150 g Quark
15 g Weißweizengrieß
1 kleines Ei
50 g Zucker

Zum Belegen:

1,5 Stangen Rhababer
Mandelstreusel aus:
75 g Mehl
60 g Zucker
50 g geschmolzene Butter
70 g gehobelte Mandeln

So geht's:

Zuerst den Hefeteig herstellen. Hierfür Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Ei hinzugeben und Hefe einbröseln. Die Butter im Topf schmelzen, die Milch zur Butter dazugeben und nun alles in die Schüssel geben. Den Teig 10 min. kneten. Nach ca. 1 Min. das Salz zugeben, so stellt ihr sicher, dass das Salz nicht direkt an die Hefe kommt. Nun alles abgedeckt für ca. 60 Min. abgedeckt gehen lassen.

Die Mandelstreusel herstellen. Hierfür Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Die geschmolzene Butter mit einer Gabel unterrühren. Am Schluss die gehobelten Mandeln unterrühren. Für die Grießquarkcreme nur alle Zutaten in einer extra Schüssel verrühren.

Den Hefeteig nochmal kurz per Hand durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Daraus Herzen ausstechen oder mit Schablone und Messer ausschneiden. In der Mitte den Teig etwas eindrücken (das der Rand etwas dicker bleibt) und mit der Grießquarkcreme bestreichen. Den Rhabarber in feine Streifen schneiden und auflegen, zuletzt mit den Mandelstreusel bestreuen. Backzeit: ca. 20 Min. bei 185 °C Ober- und Unterhitze oder 175°C Umluft

Hefengebäck schmeckt am Besten direkt am gleichen Tag

