

PORTIONEN

10

ZEIT GESAMT

90 min

LEVEL

Medium

### Rezept

# ERDBEER-RHABARBER-KAFFEESTÜCKCHEN

Also für mich ist das Frühjahr ja die Erdbeer-Rhabarberzeit, da ich außer grünem Spargel nicht so wirklich auf das Spargelthema geeicht bin. Erdbeeren und Rhabarber aber sind in dieser Zeit ja in rauen Massen verfügbar und man hat gar nicht so viel Zeit, alle Ideen dazu umzusetzen.

Was kann es also besseres geben, als beides – Erdbeeren und Rhabarber – miteinander zu kombinieren? Die Süße der Erdbeere mit dem sauren Rhabarber sind eine wunderbare Kombination für sämtliche Gebäckarten.

Hefeteig passt dazu großartig und wenn Du magst, kannst Du direkt loslegen!





Für den Hefeteig habe ich das Rezept hinter diesem Link verwendet.

Für die Füllung:

- ca. 30 g Butter
- ca.20 g Erythrit
- 6-7 Erdbeeren
- 1 Stange Rhabarber
- ca. 20 g Erythrit
- ca. 20 g Erythrit pulverisiert
- 1 Ei

Eine gute Tasse Kaffee und ein leckers Stückchen dazu – so lässt es sich genießen!

























## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

#### SCHRITT 1

Hefeteig gemäß dem Grundrezept herstellen und auf einem mit Bambusfaser bemehlten Untergrund (am besten eine Silikonmatte oder eine Dauerbackfolie) rechteckig ausrollen.

#### SCHRITT 2

Butter schmelzen und mit Erythrit verrühren, danach auf dem ausgerollten Teig gleichmäßig verteilen.

#### SCHRITT 3

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in kleine Würfelchen schneiden.

Rhabarberstange schälen und auch in kleine Würfelchen schneiden. Beides mit Erythrit zuckern und auf dem unteren Drittel des ausgerollten Teiges verteilen.

#### SCHRITT 4

Den Teig danach zusammenlegen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Das klappt am besten mit einem Pizzaroller, aber ein normales Messer geht auch.

#### SCHRITT 5

Die Streifen jeweils einzeln in sich drehen und zu einem Knoten zusammen legen. Sollte das nicht so ganz exakt klappen, ist das kein Problem. Die Teilchen nun auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Backgitter legen.

#### SCHRITT 6

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen und die Stückchen für ca. 25 min darin backen.

Sind diese fertig und ausgekühlt, mit pulverisiertem Erythrit bestäuben und servieren.