Rhabarber-Schnecken

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

200 g	Rhabarber
2 EL	Zucker
125 ml	Milch
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1	Ei
0,5 Würfel	Hefe
300 g	Weizenmehl Typ 550
2 EL	Milch
3 EL	Hagelzucker

(Angaben für 12 Stück)

Der saure Rhabarber macht sich in Kombination mit dem süßen Hagelzucker sehr gut auf dem lockeren Hefeteig.

Zubereitung

Den Rhabarber putzen und in sehr kleine Stückchen schneiden. In einer Schüssel einzuckern und zugedeckt ziehen lassen (z.B. über Nacht), anschließend das Wasser abgießen.
Die Milch und die Butter etwas erwärmen, gut mit Zucker und Salz verrühren. Das Ei aufschlagen und einen knappen Teelöffel vom Eigelb abnehmen und beiseite stellen, das restliche Ei in den Teig mengen. Anschließend die Hefe darin auflösen. Das Mehl untermengen und den Teig gründlich kneten, bis er schön glatt ist. Den Hefeteig zugedeckt mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.
Aus dem Teig zwölf etwa 20 cm lange Würste rollen. Die Rhabarberstückchen darauf andrücken und zu Schnecken aufrollen. Die fertig geformten Schnecken nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Das abgenommene Eigelb mit der Milch glatt rühren und die Schnecken damit bepinseln. Den Hagelzucker darauf streuen und etwas andrücken. Die Schnecken im Ofen bei 180° C etwa 20 Minuten backen, bis sie schön goldgelb sind.