

Rhabarber-Russenzopf

Süsser Hefeteig

500	g	Mehl	alles in Schüssel geben, mischen
1,5	TL	Salz	
3	El	Zucker	
20	g	Hefe, zerbröckelt	
1		Zitrone, Abrieb	

3	dl	Milch	mischen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. An der Wärme ums doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Std.)
60	g	Butter, geschmolzen	

Füllung:

250	g	Rhabarber	ungeschält würfeln, in Pfanne geben
-----	---	-----------	--

75	g	Zucker	zugeben, zugedeckt garkochen
1	TL	Vanillepaste	

3	El	Wasser	zusammen anrühren, unter stetigem Rühren zum Rhabarber geben, kurz kochen, bis die Masse ganz dick wird, vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer pürieren
30	g	Maizena	

Ev. etwas	rote	Lebensmittelfarbe	falls der Rhabarber zu wenig rot war, noch etwas nachhelfen für schöne Farbe 😊. Auskühlen lassen
-----------	------	-------------------	--

Teig 3 mm dick rechteckig auswallen, mit Rhabarbermasse bestreichen, einrollen, ev. einige Schnecken abschneiden (Rolle sollte so lange wie Cakeform sein), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rolle der Länge nach in der Mitte einschneiden, verdrehen und in die Cakeform legen

Milch	Russenzopf/Schnecken damit bestreichen
Mandelsplitter/ Hagelzucker	darüberstreuen

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, Mitte, Schnecken 15-20 Min., Russenzopf 30-40 Min.

