

Rhabarber-Frangipane-Kipfel

Hörnchen mit einer feinen Mandelcreme und Rhabarber.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g kalte Butter

280 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

200 g Doppelrahm-Frischkäse

Füllung:

etwa 600 g Rhabarber

50 g Butter

150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

2 Eier (Größe M)

Wie backe ich Rhabarber-Frangipane-Kipfel?:

1 Mürbeteig:

Butter in Stücke schneiden. Mehl in einer Rührschüssel mit Backin mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles rasch mit einem Mixer (Knethaken) zu einem weichen Teig verarbeiten (es dürfen noch Butterstückchen sichtbar sein). Den Teig vierteln, jedes Stück etwas flach drücken und in Folie gewickelt mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung:

Rhabarber waschen, putzen und abziehen. Jede Stange in 10-12 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke längs in etwa bleistiftdicke Sticks schneiden. Butter zerlassen. Mandeln mit Puderzucker, Vanille-Zucker und Finesse mischen. Butter unterrühren und die Eier mit dem Mixer (Rührstäbe) unterschlagen.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Jeweils ein Teigstück auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen. Etwa 1/4 der Frangipane-Creme darauf verstreichen und die Platte in 6 Tortenstücke schneiden. Auf die breite Seite jeweils etwa 4 Rhabarber-Sticks legen und zur Spitze hin einrollen. Den übrigen Teig und die Füllung ebenso verarbeiten. Kipfel auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Kipfel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken Vanille-Eis oder Dr. Oetker Bourbon Vanillesoße zu den Kipfel.

