

Vanille-Taschen mit Rhabarber

Ein süßes Kleingebäck mit Rhabarber für das Picknick

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch

Fett

50 g Butter

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

150 g kalte Butter

Füllung:

300 g Rhabarber

150 ml Milch

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

1 Ei (der Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

50 g Dr. Oetker gehackte

Mandeln

50 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig 5 Min. bei Zimmertemperatur zugedeckt ruhen lassen.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten.

Den Teig zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die kalte Butter in Scheiben schneiden und eine Hälfte der Teigplatte (25 x 20 cm) damit belegen, dabei rundherum am Rand etwa ½ cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberklappen und an den Rändern andrücken. Die Platte wieder zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Von den kürzeren Seiten so zur Mitte klappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen, dann die beiden Seiten zusammenklappen; es entstehen 4 Teiglagen. Den Teig zugedeckt 15 Min. in den Kühlschrank legen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinanderschlagen und nochmals 15 Min. zugedeckt kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 5 **Füllung:**
Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, dicke Stücke evtl. halbieren.
- 6 Milch, Crème fraîche und Ei in eine Rührschüssel geben. Backfeste Puddingcreme hinzufügen, mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Gehackte Mandeln kurz unterrühren.
- 7 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (48 x 45 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit einem Teigrädchen in 12 Rechtecke (15 x 12 cm) schneiden. Die Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Jeweils etwa 1 TL gemahlene Mandeln auf jedes Rechteck geben, knapp 1 EL Creme daraufgeben und mit etwa 4 Rhabarberstücken belegen. Die Rechtecke von der kurzen Seite (Rechtecke sind dann etwa 12 x 7,5 cm groß) zusammenklappen, mit einer Gabel fest drücken und auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen. Die Taschen damit bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Taschen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 8 Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Vanille-Taschen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Für eine schnellere Variante bereiten Sie den Hefeteig statt mit Trockenbackhefe mit 1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant zu (dann die Milch nicht erwärmen). Lassen Sie die 150 g Butter weg und rollen Sie den Hefeteig sofort nach der Zubereitung zu dem Rechteck (48 x 45 cm) aus. Fahren Sie dann fort, wie im Rezept angegeben.

