

Rhabarber-Strudel mit Vanille

Für 4 Personen

250 g Mehl	2 EL Öl	1 Prise Salz
2 EL geschälte Mandeln	100 g Zucker	500 g Rhabarber
1 Vanilleschote	50 ml Milch	1 Ei
100 g Semmelbrösel	40 g flüssige Butter	Puderzucker

Mehl, Öl, 125 ml warmes Wasser und Salz zu einem glatten Teig kräftig verkneten, dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche werfen. Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mandeln grob hacken. 1 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen. Mandeln zugeben und karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nochmals hacken. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber mit Vanillemark und -schote und 2 EL Zucker in einen Topf geben und ca. 4-5 Minuten dünsten. Den dabei entstandenen Saft abgießen und in einem separaten Topf einkochen lassen. Den Sirup wieder unter den Rhabarber mischen. Milch, Ei und restlichen Zucker mischen. Semmelbrösel, Rhabarber und Mandeln in eine Schüssel geben. mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Ist die Masse zu trocken, dann noch etwas Milch zumischen. Die Masse gut mischen, aber nicht so, dass sie völlig glatt wird. Den Strudelteig ausrollen und mit den Händen dünn ausziehen. Im unteren Drittel mit der Rhabarbermasse bestreichen. Vorsichtig aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dazu passt Vanilleeis oder -sauce.

Jacqueline Amirfallah am 10. April 2013