

Friesenschnitte mit Rhabarber-Kompott und Vanille-Sahne

Für vier Portionen

Für die Friesenschnitte:

2 Platten Blätterteig	100 g Mehl	50 g Butter
50 g Zucker	1 Prise Salz	Mehl

Für den Rhabarberkompott:

300 g Rhabarber	150 g Gelierzucker	1 Vanilleschote
-----------------	--------------------	-----------------

Für die Vanillesahne:

250 g Konditorsahne (35%)	2 EL Vanillezucker	Puderzucker
---------------------------	--------------------	-------------

Die Blätterteigplatten aufeinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur doppelten Größe ausrollen. In acht gleiche Stücke schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus Mehl, Butter, Zucker und einer Prise Salz Streusel kneten, dafür zwischen den Fingern zerreiben, bis alles gerade vermengt ist. Die Streusel auf vier Blätterteigstücke verteilen. Im Backofen 10 bis 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Anschließend abkühlen lassen. Rhabarber waschen, schälen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker und dem Vanillemark in einem Topf vermischen. Unter Rühren aufkochen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen. In eine flache Form gießen und abkühlen lassen. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, den Vanillezucker nach und nach zugeben. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Blätterteigstücke abkühlen lassen. Die Stücke ohne Streusel mit dem Rhabarberkompott bestreichen und mit der Sahne bedecken. Einen Blätterteig mit Streusel darauf setzen und leicht andrücken. Zuletzt mit etwas Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter am 29. Juni 2013