

Offener Erdbeer-Rhabarber-Strudel TM 31

6 Portionen

Vanillekern:		Rhabarber-Erdbeer-Kompott:	
1 Blatt	Gelatine, weiß	100 g	Wasser
300 g	Sahne	100 g	Zucker
2	Eigelb	100 g	Weißwein
1/2	Vanilleschote	10 g	Zitronensaft
30 g	Zucker	70 g	Orangensaft
1 Prise	Salz	3 Stangen	Rhabarber, geschält, in 1 cm dicken Stücken (250 g)
		250 g	Erdbeeren, in ca. 1 cm dicken Stücken
Gebackene Teigblätter:			
150 g	Bäuterteig, frisch oder TK, aufgetaut		
40 g	flüssige Butter		
2 - 3 EL	brauner Zucker		

Vanillekern:

- Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
- **Rühraufsatz einsetzen.**
- Sahne in den Mixtopf geben, bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen, **Stufe 3** und umfüllen.
- **Rühraufsatz entfernen.**
- Eigelb, Mark der halben Vanilleschote, Zucker und Salz in den Mixtopf geben, **3 Min./70°/Stufe 3** schaumig aufschlagen und mit laufendem Messer **5 Min./Stufe 3** ohne Messbecher abkühlen lassen.
- Sahne zugeben und **10 Sek./Stufe 3** evtl. mithilfe des Spatels unterheben.
- Eine flache Form mit ca. 12 x 18 cm Grundfläche mit Frischhaltefolie auslegen, die Vanillemasse hineingeben und kalt stellen.
- Vor dem Zerschneiden in 6 Quadrate à 6 x 6 cm evtl. leicht anfrieren.

Rhabarber-Erdbeer-Kompott:

- Alle Zutaten, bis auf das Obst, in den Mixtopf geben und **4 Min./100°/Stufe 1** aufkochen.
- Rhabarber zugeben und **ca. 4 - 5 Min./90°/Stufe 1** garen. (Der Rhabarber soll gar, aber nicht zerfallen sein.)
- Erdbeeren zugeben, mit dem Spatel vorsichtig untermischen, im Mixtopf abkühlen lassen und in den Gareinsatz abgießen.





Unser Bestes für Ihre Familie

- Blätterteigblätter aneinanderlegen und zu einem Rechteck von 18 x 24 cm ausrollen.
- Flüssige Butter darüber streichen und mit braunem Zucker bestreuen.
- 12 Quadrate von 6 x 6 cm Größe schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

- 6 gebackene Teigplatten mit je einem Vanillekern belegen, abgetropftes Rhabarber-Erdbeer-Kompott darauf verteilen und mit einer weiteren Teigplatte abschließen.

Backtemperatur: **200°**

Backzeit: **10 Min.**

Bemerkung:

1 - 2 Kugeln Vanilleeis (Rezept siehe Grundkochbuch „Jeden Tag genießen“ S. 133) runden dieses raffinierte Dessert ab.

