

Rezept

Rhabarber-Mandel-Zopf

Ein Rezept von Rhabarber-Mandel-Zopf, am 20.04.2024

Zutaten

600 g Rhabarber	250 g Zucker
500 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz	2-3 EL Rapsöl
Mehl zum Arbeiten	250 g gehackte Mandeln
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Zopf | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und putzen. In ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker und 3-4 EL Wasser in einem Topf mischen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. dünsten. Auf ein Sieb geben, den Saft auffangen und zur Seite stellen.
2. Mehl, Hefe und Salz mischen. Mit dem aufgefangenen, noch warmen Rhabarbersaft und dem Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten, eventuell noch etwas lauwarmes Wasser unterkneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Teig nochmals gut durchkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem langen, 25-30 cm breiten Rechteck ausrollen. In drei 8-10 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit 200 g Mandeln und dem Rhabarber belegen. Streifen von der langen Seite her zusammenrollen und festdrücken.
4. Die drei Rollen zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit etwas Wasser einstreichen und mit den restlichen Mandeln bestreuen. Nochmals 20 Min. gehen lassen, dann im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.