

Rezept

Rhabarber-Blätterteig-Päckchen

Ein Rezept von Rhabarber-Blätterteig-Päckchen, am 05.08.2026

Zutaten

ca. 400 g Rhabarber

1 Eigelb

50 g Hagelzucker

300 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

2 EL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße 10-12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rhabarber waschen, putzen, eventuell schälen und in 12-14 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke der Länge nach vierteln.
2. Den Blätterteig in 10-12 ca. 5 x 10 cm große Streifen schneiden. Jeweils 3-4 Rhabarberviertel mit einem Blätterteigstreifen umwickeln. Die Päckchen nebeneinander auf das Backblech legen.
3. Das Eigelb mit Milch verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Rhabarberpäckchen im Backofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und am besten warm servieren.