

Rezept

Rhabarber-Blätterteig-Päckchen

Ein Rezept von Rhabarber-Blätterteig-Päckchen, am 22.05.2025

Zutaten

ca. 400 g Rhabarber 300 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Eigelb 2 EL Milch

50 g Hagelzucker

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.