Rezept

Rhabarber-Erdbeer-Strudel

Ein Rezept von Rhabarber-Erdbeer-Strudel, am 12.10.2024

Zutaten

- **300 g** TK-Strudelteig
- **100 g** Löffelbiskuits
- **400 g** TK-Rhabarberstücke
- **100 g** Erdbeer-Fruchtaufstrich
- **2 EL** Puderzucker zum Bestäuben
- **200 g** TK-Erdbeeren
- **100 g** Amarettini (ersatzweise Mandelmakronen)
- **1 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale
- **60 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Strudel | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Strudelteig aus der Packung nehmen und 30 Min. zusammengerollt auftauen lassen. Für die Füllung die Erdbeeren 15 Min. antauen lassen.

2. Inzwischen die Löffelbiskuits und die Amarettini im Blitzhacker oder in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle fein zerbröseln. Die Erdbeeren halbieren oder vierteln. Die gefrorenen Rhabarberstücke und angetauten Erdbeeren mit Zitronenschale, Fruchtaufstrich und der Hälfte der Brösel mischen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig abrollen, auf dem Papier liegenlassen. Die Butter zerlassen. Die lange Teigbahn (ca. 150 x 24 cm) quer in zwei gleich lange Stücke schneiden und mit der Butter bestreichen. Auf jeder Teigbahn erst die übrigen Brösel, dann die Rhabarbermischung verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen.

4. Die Teigstücke mit Hilfe des Papiers von der schmalen Seite beginnend fest aufrollen. Die Enden fest zusammen drücken. Die Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Oberfläche mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen. Die Strudel im heißen Ofen (Mitte; Umluft 180°) 35-40 Min. backen. Auf einem Gitter 20-25 Min. abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.