

Rezept

Rhabarberstrudel mit marinierten Erdbeeren

Ein Rezept von Rhabarberstrudel mit marinierten Erdbeeren, am 18.01.2025

Zutaten

400 g Rhabarber	1 kleines Stück frischer Ingwer
1 EL Vanillezucker	2 EL Zucker
40 g Butter	100 g Strudelteig (Fertigprodukt/Kühlregal)
150 g Erdbeeren	einige Spritzer Zitronensaft
1 TL Puderzucker	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

2. Den Rhabarber waschen und putzen. Enden großzügig abschneiden und grobe »Fäden« abziehen. Die Stangen der Länge nach halbieren und in 6 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und möglichst fein reiben. Rhabarber in einer Schüssel mit 1 Msp. geriebenem Ingwer, Vanillezucker und Zucker mischen.

3. Die Butter in einem kleinen Topf erwärmen. Den Strudelteig auf einem Küchentuch ausbreiten und mit flüssiger Butter bepinseln. Auf dem unteren Drittel den Rhabarber verteilen und den Strudel mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Die Strudelenden nach unten einschlagen.

4. Das Backblech gut mit Butter bepinseln. Den Strudel mit der »Nahtstelle« nach unten auf das Blech setzen und nun den kompletten Strudel dick mit flüssiger Butter bestreichen. Die Oberfläche des Strudels mit einem scharfen Messer der Länge nach einritzen. Den Strudelteig hier etwas auseinanderklappen, so karamellisiert der Rhabarber leicht an der Oberfläche. Den Strudel im vorgeheizten Backofen (Mitte) in 30 Min. goldbraun backen. Falls der Strudelteig zu dunkel wird, nach etwa 20 Min. mit Alufolie abdecken.

5. In der Zwischenzeit die Erdbeeren, waschen, putzen und vierteln. Zitronensaft und Puderzucker dazugeben, alles vorsichtig durchmischen und bis zum Servieren beiseitestellen.

6. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und den marinierten Erdbeeren servieren.