

Hefeschnecken mit Rhabarber - Konditorrezept by Daninas Dad

Unvergleichlich im Geschmack: süß, sauer, fruchtig, saftig, fluffig.



Zutaten feiner Germteig

450 g Mehl
70 g Feinkristallzucker
7 g Trockenhefe (entspricht 21 g frische Hefe)
80 g Butter (zimmerwarm)
2 Eigelb (zimmerwarm)
250 ml Milch
3 cl Rum
eine Prise Salz
Abrieb einer Zitronenschale

Zutaten Zitronenglasur

100 g Staubzucker
2 Esslöffel frisch gepressten Zitronensaft

Sonstige Zutaten

ca. 500 g Rhabarber
ca. 40 g Feinkristallzucker
etwas Butter für die Form

Zubereitung Hefeteig mit Trockenhefe



*Tip: Entscheidend für das **Gelingen des Hefeteigs** ist, dass die Küche während seiner Zubereitung warm und zugfrei ist, alle Zutaten möglichst dieselbe Temperatur haben (zimmerwarm), die Milch keinesfalls zu heiß erwärmt wird, der Teig fest abgeschlagen wird und die Hefe mehrmals ausreichend Zeit "zum Gehen" hat.*

*Hinweis: Laut Packungstext muss mit **Trockenhefe** kein Dampf gemacht werden, aber wer mich kennt: Ich mache es immer!*

Und los geht's:

450 g Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen. **70 g Feinkristallzucker** und **eine Packung Trockenhefe** sowie **drei Esslöffel von der leicht angewärmten Milch** auf die Hefe geben. Alle Zutaten mit etwas Mehl bedecken, dann die Hefe ca. 30 Minuten zu einem **Dampf** reifen lassen.



Ist das Hefe-Dampfl schön aufgegangen, die restlichen Zutaten begeben (**80 g klein geschnittene Butter, 2 Dotter, Zitronenabrieb, eine Prise Salz, Milch und Rum**), dann mit den Händen - unter Zuhilfenahme einer **Teigkarte** - alles zu einem Teig verkneten.



Der Hefeteig muss fest abgeschlagen werden, das heißt mit dem Handballen nach vorne schieben und dann wieder zurückziehen, am besten **10 Minuten lang** bzw. solange, bis der Teig elastisch und glänzend ist (und nicht mehr klebrig).



Den fertigen Hefeteig in eine bemehlte Schüssel setzen, noch etwas Mehl darauf geben, dann mit einem Tuch abdecken und mindestens **60 Minuten** an einen warmen Ort gehen lassen.



In der Zwischenzeit werden die **Rhabarberstangen** geschält und in kleine Stücke geschnitten. Kurz vor der Verwendung 40 g Kristallzucker unter mischen.



Ist der Hefeteig mindestens doppelt so groß wie nach dem Abschlagen wird er auf eine bemehlte Arbeitsfläche gehoben und **rechteckig ausgerollt**, zu einer Größe von ca. **50 x 25 cm**.



Rhabarber auf dem Teig verteilen. Dann den Teig auf der langen Seite vorsichtig zu einer Rolle drehen. Die Hefeteigrolle mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden, die beiden Hälften nochmals mittig teilen und dann alle Teile noch zwei Mal durchschneiden, so dass insgesamt **12 gleich große Stücke** entstehen.



Die Schnecken in eine - üppig mit Butter gefettete - Form legen, dann mit **Eiweiß** bestreichen. In die Zwischenräume noch kleine **Butterflocken** verteilen, und ein letztes Mal abgedeckt **15 Minuten** rasten lassen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf **180 Grad (Ober-/Unterhitze)** vorheizen!

Dann ab ins Rohr, auf **unterer Schiene**, für ca. **30 Minuten** bzw. bis die Hefeschnecken **goldbraun** gebacken sind.



Zubereitung Zitronenglasur

Für den Zuckerguss **100 g gesieberten Puderzucker** mit ca. **zwei Esslöffel Zitronensaft** gut verrühren.



Wenn die Rhabarber Schnecken **vollständig ausgekühlt** sind, die Zitronenglasur darauf verteilen.

