

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rhabarber-Himbeer-Strudel

Koch: Alexander Lagger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Strudelteig

- 200 g Weizenmehl (glatt)
- 1 EL Pflanzenöl für den Teig
- 100 g lauwarmes Wasser
- Salz
- Pflanzenöl zum Bestreichen

Für die Fülle

- 600 g Rhabarber
- 280 g Himbeeren (oder auch Waldbeeren)
- 150 g süße Brösel (Semmelbrösel mit etwas Kristallzucker in einer Pfanne in 2 EL Butter geröstet)
- 100 Biskotten
- Rum
- Mark einer Bourbon-Vanilleschote
- 250 g flüssige Butter

Für die Garnitur/zum Servieren

- geschlagenes Obers
- Vanilleeis

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Strudel zuerst den Teig vorbereiten. Hierfür das Weizenmehl, eine Prise Salz, das Pflanzenöl und das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken 10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Pflanzenöl bestreichen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Fülle den Rhabarber schälen, die Enden abschneiden und die Stangen in kleine Stücke schneiden. Die Himbeeren in ein Sieb geben, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Die Biskotten in feine Brösel zerkleinern und diese gemeinsam mit dem Rhabarber und den Himbeeren in eine Schüssel geben.
3. Für die süßen Brösel 2 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, die Semmelbrösel und etwas Kristallzucker hineingeben, anrösten und etwa zwei Drittel davon zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben, den Rest beiseitestellen.
4. Nun die Zutaten in der Schüssel mit dem Rum beträufeln und das Vanillemark dazugeben. Alles vorsichtig durchrühren – aufpassen, dass die Früchte nicht zerdrückt werden.
5. Für den Strudel den Teig so gut es geht mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dann ein großes Geschirrtuch auslegen und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig auf das Tuch legen und vorsichtig mit den Händen dünn ausziehen, bis er fast durchsichtig ist. Anschließend den Teig dünn mit der flüssigen Butter bestreichen und die restlichen süßen Brösel darauf streuen. Danach die Fruchtmischung gleichmäßig auf dem unteren Drittel verteilen, dabei rundherum etwa 2 cm Rand lassen. Die Seiten des Teiges einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Geschirrtuchs vorsichtig aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und wieder mit etwas flüssiger Butter bestreichen.
6. Das Rohr auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Strudel 30 Minuten darin backen. Nach der Backzeit den Strudel erneut mit Butter bestreichen und weitere 15 Minuten backen, bis er goldbraun und knusprig ist, danach herausnehmen.
7. Zum Schluss den Rhabarber-Himbeer-Strudel etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden, mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben mit Vanilleeis oder geschlagenem Obers servieren.