Rhabarber-Hefeschnecken mit Mandeln & Marzipan

Rhabarber ist ein kulinarisches Zeichen, dass es endlich Frühling ist. Die grün-roten Stangen haben für mich sonnen-hungrige Naschkatze also eine sehr positive Assoziation. Endlich ist der milde Mai da, alle Bäume sind grün und es gibt die ersten frischen Köstlichkeiten des Jahres in Form von Erdbeeren, Rhabarber und Spargel. Ich meine mich zu erinnern, dass wir früher sogar eine Rhabarberpflanze im Garten hatten, aber irgendwie bin ich mir nicht mehr sicher. Auf jeden Fall muss einmal im Jahr mit dem lustig machenden Frühjahrsboten gebacken werden!

Da es jedoch auch noch mal einen kleinen Kälteeinbruch gab und somit Wohlfühlessen angesagt war, gibt es heute ein Rezept für wärmende Hefeschnecken mit Kardamom und Marzipan, das kombiniert mit dem Rhabarber eine perfekt saftige und säuerlich-süße Füllung ergibt.

Für den Teig habe ich neben dem obligatorischen Dinkelmehl noch gemahlene Mandeln genommen und die Schnecken mit ein paar gehackten Mandeln bestreut. So wurden sie innen noch saftiger und hatten oben drauf ein bisschen Biss.

Für ca. 12 Schnecken:
450 g Dinkelmehl
[+ etwas mehr zum Bestäuben/Ausrollen]
50 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
60 g Zucker
½ TL Kardamom, gemahlen
40 g weiche oder zerlassene, abgekühlte Butter
310 ml Milch
8 Tropfen Bittermandelaroma

500 g Rhabarber
4 EL Sirup (z.B. Erdbeer, Blaubeer), Saft oder Wasser
Vanillepulver
(oder 1 Packung Vanillezucker, wenn man keinen Sirup

verwendet)
100 g Marzipan
2-3 Handvoll gehackte Mandeln

Puderzucker, Zitronensaft/Milch (man kann auch den Rhabarbersirup verwenden) für einen dicklichen Guss

Mehl, Mandeln, Salz, Zucker, Kardamom und Hefe mischen.
Milch in einem Töpfchen leicht erwärmen und das Mandelaroma dazugeben. Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers verkneten. Die Butter ins Töpfchen geben und mit der Resthitze der Herdplatte weich werden oder gerade eben schmelzen lassen. Zum Teig geben. Diesen ca. 10 Minuten lang kneten lassen. Eventuell noch ein klein wenig Mehl zugeben, so dass der Teig nicht zu klebrig-flüssig wirkt. Er muss sich jedoch erstmal nicht zu einer Kugel ballen.
Dann mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und eventuell grob schälen. Die Stangen in kleine Würfel schneiden und diese in einem kleinen Topf (kann auch der Milch-Butter-Topf sein – ich spare immer gern Geschirr) mit dem Sirup oder anderer Flüssigkeit kurz aufkochen, dann den Herd ausdrehen. Mit Vanille würzen und mit Deckel kurz stehen lassen, bis der Rhabarber bissfest, aber nicht ganz weich ist. Abkühlen lassen, am besten in einem Sieb, so dass die Flüssigkeit gleich abtropfen kann. Diese würde den Teig aufweichen.

Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und einmal durchkneten, bis die Kugel nicht mehr klebt.
Dann ein Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen und den Rhabarber darauf verteilen. Das Marzipan in kleine Würfelchen schneiden oder mit den Fingern kleine Stückchen abzupfen und gleichmäßig darüber verteilen.
Von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in ca. 12

breite Stücke schneiden. Diese mit der Schnittkante nach oben in eine gefettete Form oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnecken sollten etwas Abstand haben, wenn man sie einzeln backen möchte. Sollen sie wie auf dem Foto eher einen Kuchen ergeben und zusammenwachsen, setzt man sie einfach nebeneinander. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Die Mandeln hacken und über die Schnecken streuen.
Den Ofen vorheizen und die Schnecken bei 160°C Umluft 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und durch sind (Stäbchenprobe).
Aus Puderzucker und Flüssigkeit einen Guss anrühren und die Schnecken damit beträufeln.

Wenn die Rhabarberzeit vorbei ist, könnt ihr diese Schnecken natürlich auch mit anderen Früchten oder Beeren füllen. Kirschen machen sich bestimmt auch gut darin oder wie wäre es mit exotischen Mangoschnecken? Man kann da wie immer kreativ werden! =)

Habt eine genussvolle Restwoche und macht es euch lecker!
Eure Judith