Zitronen-Ingwer-Puddingschnecken

Neulich entdeckte ich Dinkel-Blätterteig im Supermarkt. Eigentlich wollte ich mal Schillerlocken ausprobieren. Kennt ihr das? Da wird Blätterteig um kleine Röhrchen gewickelt und gebacken. Die Teigröhrchen werden dann mit Sahne oder etwas anderem gefüllt. Das erinnert mich an italienische Cannoli, da wird Teig auch um Metallröhren gewickelt, dann aber frittiert und mit Creme oder Sahne gefüllt.

Leider habe ich keine Röhrchen für solche Schillerlocken und auch niemanden gefunden, der sie besitzt und mir leihen konnte. Also durchstöberte ich meine Backbücher und stieß auf Plunderschnecken. Da wurde der Teig selbst gemacht, aber ich

muss gestehen, an Blätterteig habe ich mich noch nicht rangetraut.

Also gab es diese Woche Pudding-Schnecken mit Vanillepudding, den ich mit Zitronenabrieb und kandiertem Ingwer aromatisiert habe. Das war eine herrlich sommerlich-frische Kombi und mal was anderes zu den üblichen Vanillepudding-Schnecken.

Ganz wichtig: Das Kühlen der Rollen sollte man ernst nehmen. Meine erste Ladung hatte ich zu kurz gekühlt und die Schnecken liefen mir im Ofen komplett auseinander! Die zweite Hälfte ließ ich deutlich länger im Tiefkühlfach und heraus kamen viel schönere Schnecken.

Ich habe sie in den letzten Backminuten noch mit etwas Ingwerkonfitüre bestrichen, die mir eine Freundin aus Dänemark mitgebracht hatte. Da könnt ihr natürlich auch den Klassiker – Aprikosenkonfitüre – nehmen, oder eine beliebige andere Sorte, die zur Füllung passt. Oder ihr lasst diesen Schritt weg, das geht natürlich auch.

Für ca. 20 Stück:

300 ml Milch oder Pflanzendrink
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 EL Zitronensaft
1/3 TL Ingwer, gemahlen
1 Prise Kurkuma
30 g Butter
50 g Sahnequark
20 g kandierter Ingwer, ganz fein gehackt
(Ingwerkonfitüre oder andere Sorte, nach Belieben)
1 Packung Dinkel-Blätterteig

Für die Füllung aus der Milch, dem Puderzucker und dem Puddingpulver nach Packungsanleitung einen festen Pudding kochen und dann Zitronenabrieb, Ingwer, Kurkuma, Butter, Quark und kandierten Ingwer unterrühren. Abkühlen lassen und dabei häufig gründlich umrühren.
Den Blätterteig mit dem Papier aufrollen. Die Puddingmasse gleichmäßig daraufstreichen und den Teig einrollen. Rollt man von der langen Seite her auf, bekommt man kleine Schnecken. Von der dicken Seite her aufgerollt, ergeben sich weniger und

größere Schnecken.
Die Rolle halbieren und auf einem Brett oder großen Teller mindestens 25 Minuten ins Tiefkühlfach legen.
Dann den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier belegen und die gekühlte Rolle mit einem scharfen (Zacken)Messer in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.
Die Schnecken mit Abstand auf die Bleche verteilen und 12 Minuten backen, dann gegebenenfalls mit der Konfitüre bestreichen und weitere 3–5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Wer es noch nicht so sommerlich mag, probiert vielleicht eine Version mit Kokosblütenzucker und viel Zimt im Pudding aus. Dann hätte man feine Zimtschnecken. Interessant wäre auch ein Schokopudding als Basis.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Naschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

Rhabarber-Sterne mit Zitronen-Tonka-Quark

Seit letztem Jahr versuchen Naschkater und ich, die hiesige Gastronomie zu unterstützen. Mindestens einmal die Woche holen wir etwas zu essen bei einem unserer Lieblingsrestaurants. Was mich allerdings bei To-Go und Lieferdiensten schon vor dieser Krisenzeit abgeschreckt hat, war der enorme Müllberg, der dabei entsteht und der mir immer ein ökologisch schlechtes Gewissen gemacht hat.

Neulich entdeckte ich zu meiner großen Freude, dass mehrere Restaurants in Freiburg schon ein Pfandsystem nutzen. Man leiht beim Abholen Behälter aus und gibt sie wieder ab. Das wird über eine App abgewickelt. Mittlerweile gibt es, glaube ich, sogar mehrere solcher Pfandsysteme, also schaut bei Interesse mal nach oder fragt bei euren Restaurants nach, ob sie Pfandbehälter haben oder auch in eigene Behälter abfüllen! Ich finde, in dieser Zeit ist es umso dringender, dass sich in dieser Hinsicht ganz viel bewegt und ein Bewusstsein entsteht. Was denkt ihr darüber?

Ich hatte also 2 Pfandbehälter bei einem Restaurant abgegeben und direkt noch mal eine leckere Spargel-Bowl mitgenommen, als

ich auf dem Rückweg den kleinen Bio-Marktstand entdeckte. Da ich noch backen wollte, erstand ich gleich mal frischen Rhabarber.
Nach einem kurzen Einkauf im Supermarkt entstanden dann diese hübschen Rhabarber-Sterne. Sie sind wirklich schnell im Ofen und machen ganz schön was her, findet ihr nicht auch?

Für ca. 12 Stück:
500 g Rhabarber
2 EL Rohrzucker
–
250 g Quark (Halbfettstufe)
3 gestr. EL Rohrzucker
Abrieb 1/3 Bio-Zitrone
Tonkabohne, gemahlen (ca. 1/3 Bohne)
–
2 Packungen Blätterteig (à ca. 240 g)
Agavendicksaft oder Ahornsirup als Glasur

Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Stangen dann schräg in Rauten schneiden. Die Stücke mit dem Zucker bestreuen und eine Weile stehen lassen.
Den Quark mit Zucker, Zitronenabrieb und Tonkabohne verrühren.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen.
Den Ofen vorheizen und die Teigbahnen aufrollen. Mit einer runden Form von 11 cm Durchmesser Kreise ausstechen und diese auf die Bleche legen. Dann den Quark auf die Kreise verteilen (jeweils 1 Klecks mit dem Esslöffel) und etwas verstreichen, dabei aber einen breiten Rand freilassen.
Die Rhabarber-Rauten sternförmig auf den Quarkkreis legen und den freien Rand zwischen den Rhabarber-Spitzen nach innen klappen und leicht zusammendrücken, sodass eine Art Sternform entsteht.
Die Rhabarber-Sterne im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und der Rhabarber weich ist. Auf einem Gitter abkühlen lassen und dabei die Rhabarber-

Stücke mit etwas Dicksaft oder Sirup bepinseln, damit sie schön glänzen.

Habt ihr auch schon den ersten Rhabarberkuchen gebacken? Oder gehört ihr zu den Menschen, die ihn gar nicht mögen?
Alle Fans finden hier unter dem Suchwort Rhabarber noch einige andere Rhabarber-Rezepte auf dem Blog. Vielleicht stöbert ihr ja mal im Archiv. =)

Ich wünsche euch allen ein sonniges und und genussvolles Wochenende!
Eure Judith