Rhabarber-Schnecken mit Marzipan

Superleckere Schnecken aus einem Hefe-Mürbeteig mit feiner Marzipancreme und frischem Rhabarber gefüllt.

12 Stück

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Hefeteig

- 125 ml lauwarme Milch
- 25 g brauner Zucker
- 15 g frische Hefe
- 250 g Mehl (bei mir Weizenmehl 405)
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Eiweiß wird noch benötigt!)

40 g weiche Butter

Für den Mürbeteig

250 g Mehl (bei mir Weizenmehl 405)
140 g kalte Butter, in Stücke geschnitten
80 g brauner Zucker
1 Eigelb (Eiweiß wird noch benötigt!)
1 Prise Salz
3 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

200 g kalte Marzipanrohmasse
2 Eiweiß
50 g gemahlene Mandeln
50 g brauner Zucker
200 g Rhabarber, geputzt und in ca. 1 ca. breite Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig die Hefe zusammen mit dem Zucker in der lauwarmen Milch verrühren und 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Salz, Eigelb, Butter und das Hefe-Milch-Gemisch in eine Schüssel geben und für ca. 5 Minuten zu einem noch leicht klebrigen Teig verkneten. Den Teig in einer Schüssel abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 45 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Inzwischen für Füllung zubereiten. Dazu die kalte Marzipanrohmasse z.B. mit einer Käsereibe grob raspeln. Die beiden Eiweiße mit dem Zucker, den gemahlenen Mandeln und dem geraspelten Marzipan ca. 3 Minuten zu einer cremigen Masse verrühren.

4. Die Rhabarber-Stücke bereitstellen.
5. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. 2 Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
7. Nach der Ruhezeit bzw. Kühlzeit beide Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen und miteinander verschlingen. Mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig zu einem Rechteck von ca. 35 x 45 cm ausrollen.
8. Die Teigfläche zuerst gleichmäßig mit der Marzipancreme bestreichen und anschließend die Rhabarberstücke darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite vorsichtig aufrollen und mit einem scharfen Messer in 12 Stücke teilen. Evtl. mit der Hand die Stücke etwas rund formen, leicht flachdrücken und jeweils 6 Schnecken mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.
9. Beide Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten abbacken. Die Schnecken sollen eine schöne goldbraune Farbe haben.
10. Nach dem Backen auf einem Gitter leicht abkühlen lassen. Die Rhabarber-Marzipan-Schnecken sowohl lauwarm als auch kalt gleichermaßen gut.