



Rhabarber-Puddingteilchen von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen)

Teig

200 ml Milch
50 g Butter
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
500 g Weizenmehl Type 550
Salz
1 Ei
1 Zitrone, unbehandelt

Crème

500 ml Milch
1 Vanilleschote
Salz
80 g Zucker
60 g Speisestärke
2 Eigelb

Sowie

2-3 Stangen Rhabarber
Große Oblaten
1 Päckchen Tortenguss
Milch zum Bepinseln
Puderzucker

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten)

Für den Teig Milch und Butter handwarm erwärmen und Hefe sowie Zucker darin lösen. Zusammen mit einem Teil des Mehls, einer Prise Salz, Ei und dem Abrieb der Zitrone in eine Schüssel geben und zu einem recht feuchten Vorteig vermischen. Diesen etwa 15 Minuten aktiv werden lassen, dann das übrige Mehl einarbeiten und zu einem kompakten Teig verkneten, der nicht mehr an den Fingern klebt. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für die Füllung einige Esslöffel der Milch beiseitestellen, die übrige Milch in einen Topf geben, die Vanilleschote auskratzen und sowohl das Mark als auch die ausgekrazte Schote mit hineingeben. Mit einer Prise Salz und Zucker aufkochen lassen, die Speisestärke mit der noch kalten Milch glattrühren. Die Vanilleschote der Milch entnehmen und die angerührte Speisestärke unter kräftigem Rühren in die kochende Milch geben. Dann die Eigelbe einzeln einrühren, bevor die Masse in eine Schüssel zum Abkühlen gegeben wird.

Den Teig portionieren, zu Kugeln formen und sie abgedeckt einen Moment entspannen lassen. Den Rhabarber in mundgerechte Stücke schneiden, diese abhängig von der Säure des Rhabarbers zuckern und beiseitestellen.



Die Creme nochmal aufschlagen, um sie besonders cremig zu machen und sie dann in einen Spritzbeutel geben.

Die Teigkugeln zu langen Rollen formen, hierbei einen dicken Mittelteil und dünnere Enden formen. Aus diesen Rollen Brezeln schlingen, hierbei jedoch die beiden Enden in der Mitte zusammenfinden lassen, um nur zwei Öffnungen entstehen zu lassen. Mit etwas Milch fixieren und die Teiglinge mit etwas Abstand auf ein ausgelegtes Backblech geben. Die entstandenen Öffnungen mit Oblaten auslegen, um das spätere Ablösen zu erleichtern. Die Creme in die Öffnungen spritzen, den Rhabarber von dem ausgetretenen Saft trennen, diesen aber aufheben. Den Rhabarber mit dem Tortengusspulver verrühren und auf den Puddingteilchen platzieren. Das Tortengusspulver bindet eventuell austretenden Saft und verhindert ein Durchsickern der Teilchen. Einige letzte Minuten gehen lassen, dann mit Milch bepinseln und in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen geben, die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und etwa 12 Minuten backen.

Die Puddingteilchen anschließend abkühlen lassen, den Puderzucker mit so viel Rhabarbersaft glattrühren, dass ein recht zähflüssiger Zuckerguss entsteht. Mit diesem die Teilchen dekorativ benetzen und trocknen lassen.

Nährwerte pro Portion:

508 kcal – 13 g Fett – 14 g Eiweiß – 85 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.