

Es ist wieder soweit – bis zum 24.06. ist Rhabarberzeit. Ausgewählt haben wir für Sie:

Rhabarber – Marzipan – Croissants

Zutaten für 6 Croissants oder 12 kleine Croissants:

1 Rolle frischen Blätterteig oder Croissant & Plunderteig aus dem Kühlregal

Ca. 250 g Rhabarber

Ca. 100 g Marzipanrohmasse

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb Gr. M

1 EL Milch

6 TL brauner Rohrohrzucker



Zubereitung:

Den Blätterteig oder Croissant-Plunderteig entrollen und längs in drei Streifen schneiden und diese der Länge nach diagonal durchschneiden.

Wer gerne kleinere Croissants möchte, der unterteilt den Teig nochmal quer und schneidet dann die Teigstücke diagonal durch.

Den Rhabarber waschen, putzen und fein würfeln.

Die Marzipanrohmasse fein würfeln.

Die Rhabarber – und Marzipanwürfel auf dem breiten Ende der Dreiecke verteilen, an den Seiten einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

Vom breiten Ende vorsichtig aufrollen und auf ein Blech mit Backpapier setzen, welches unten mit braunem Rohrohrzucker bestreut wurde.

Eigelb und Milch verquirlen, die Croissants damit dünn bestreichen.

Mit je einem Teelöffel braunem Zucker bestreuen, damit sie schön knusprig werden und abbacken.

Backzeit: 25 – 30 Minuten; E-Herd: 200 °C; Umluft: 180°; Gasherd: Stufe 3

Das Besondere ist jedoch, dass Rhabarber botanisch gesehen zum Gemüse zählt.

Mit seinem erfrischenden, leicht säuerlichen Aroma ist er eine ideale Zutat für Kompott, Kuchen und andere Speisen.

Er verträgt sich sehr gut mit anderen Obstsorten wie z.B. Erdbeeren, Himbeeren oder Bananen, aber auch Spargel und Rhabarber passen

Rhabarber sollte immer gegart verwendet werden und nicht roh verzehrt werden.

