

BACKVERGNÜGEN #32

HOLUNDER-RHABARBER POP-TARTS



Zutaten

Rhabarber-Hollunder-Füllung

400g Rhabarber
80 ml Holundersirup
2EL Holundergelee

Teig

500g Mehl
2 TL Backpulver
Prise Salz
300g Alsan

Soße

150g Puderzucker
2 EL Holundersirup

Schwierigkeitsgrad

mittel

Zeitaufwand

90 Minuten

Eine ausführliche Anleitung,
viele Tipps, noch mehr schöne
Bilder und viele weitere
Rezepte findest du auf
www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!



1. Rhabarber waschen, klein schneiden und in einen Topf geben.
2. Holundersirup und Gelee dazugeben.
3. Solange köcheln lassen bis es schön eindickt und ihr den Rhabarber zerdrücken könnt.
4. Kalt stellen.
5. Für den Teig das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver vermischen.
6. Alsan unterkneten und 2 EL kaltes Wasser hinzugeben, bis der Teig eine gute Konsistenz hat. Je nach Mehl kann es auch mehr oder weniger sein.
7. Den Teig ausrollen und gleich große Vierecke ausschneiden.
8. Mit einem Teelöffel den Kompott auf den Teigvierecken verteilen.
9. Ein weiteres Viereck oben drauflegen und die Seiten gut zudrücken.
10. Mit einer Gabel den Rand festigen.
11. Die Pop-Tarts bei 180° Umluft für 20 Minuten backen.
12. Zur Deko den Puderzucker mit dem Sirup vermengen und auf die abgekühlten Pop-Tarts geben.

Und aufessen!

Ihr wisst nicht woran man einen guten Rhabarber erkennt und braucht noch mehr Tipps? Dann schaut doch mal rüber!

Viel Spaß beim Backen!
Frl. Zucker