

Rhabarber-Schmand-Strudel

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Saisonal, schmackig-lecker, einfach beschrieben, es lohnt sich

Zutaten

- 4 Blätter Strudelteig für 2 Strudel (Aus dem Supermarkt)
- 500 g Rhabarber, gewaschen, gefädelt, in 1 cm langen Stücken
- 150 ml heller Traubensaft
- 2 EL Zucker, ev. etwas mehr
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- Schale 1/2 Zitrone
- 1 EL Speisestärke
- 4 Blätter Strudelteig für 2 Strudel (Aus dem Supermarkt)
- Etwas Mehl für den Arbeitstisch
- 75 g flüssige Butter
- 200 g Schmand
- 250 g Magerquark
- 3 EL Hartweizen Grieß
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3-4 EL Panier Brot

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rhabarberkompott:

Schritt2

Die Rhabarberstücke mit dem Zucker, Vanillezucker; Zitronenschale und dem Traubensaft ca. 5 min. kochen lassen.

Schritt3

Die Speisestärke mit etwas Taubensaft anrühren, im Rhabarber

Schritt4

verrühren, weitere 2 min. köcheln, abkühlen lassen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Den Schmand, Quark, Zucker, 1 Eigelb und Zitronenschale verrühren, den Grieß einrühren.

Schritt7

Den Strudelteig auf einem mit Mehl bestäubten Geschirrtuch auslegen. Mit flüssiger Butter bestreichen und mit Panierbrot bestreuen.

Schritt8

Die Schmand Füllung auf die untere Hälfte geben, an den Längsseiten ein ca. 8 cm breiter Rand frei lassen.

Schritt9

Das ausgekühlte Kompott obenauf verteilen, etwa 150 g zurück lassen.

Schritt10

Mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen, auf das mit Backpapier ausgelegtes, flache Backblech heben, wieder mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt11

Für 45-50 min. in den auf 200 ° C / Umluft vor geheizten Backofen (Mittlere Schiene) schieben, backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Lauwarm abkühlen lassen, portionieren, mit dem restlichen Kompott, Vanille Sauce oder auch Eiscreme servieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach gemacht, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-schmand-strudel/>