

Rhabarber-Quark-Streusel-Hefetaler

Zutaten (für 8 Stück):

½ Würfel Hefe

200 ml Milch

80 g Butter

100 g Zucker

500 g Mehl

1 Ei

1 TL Salz

1 TL Vanilleextrakt

250 g Magerquark

35 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

50 g Zucker

65 g Mehl

50 g Butter (kalt)

2 - 3 Stangen Rhabarber

Zubereitung:

1) Für den Hefeteig Milch und Butter in einen kleinen Kochtopf geben und auf dem Herd bei schwacher Hitze langsam erwärmen, bis die Milch lauwarm und die Butter geschmolzen ist.

Die Milch-Butter-Masse in eine Schüssel geben. Die Hefe hinein bröseln und verrühren.

Zucker, Mehl, Ei, Salz und Vanilleextrakt dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Hefeteig nun abgedeckt an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen.

2) Für die Quarkcreme den Magerquark mit dem Zucker und Vanilleextrakt verrühren.

Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

3) Für die Streusel den Zucker und das Mehl vermischen. Die Butter dazugeben und zu Streusel verkneten.

Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

4) Den Rhabarber waschen und in ca. 0,5 cm breite Stücke schneiden.

5) Den Backofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze.

6) Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen.

Diese jeweils zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Ausrollstab ca. 0,5 cm dick ausrollen. Die Teig-Taler auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Jeweils einen Esslöffel der Quarkcreme darauf streichen und mit Rhabarber-Stücken belegen.

Zum Schluss die Streusel darüber streuen.

7) Im vorgeheizten Backofen ca. 13 - 15 Minuten backen.

