

## RHABARBERSTRUDEL

---

### Strudelteig:

200 g	Dinkelmehl	in eine Schüssel sieben in der Mitte eine Vertiefung machen
2 EL	Öl	in die Mulde geben und zu einem Teig zusammenfügen  kneten, bis der Teig glatt, geschmeidig und elastisch ist  in Klarsichtfolie einwickeln und bei Zimmertemperatur 30 Min. ruhen lassen.
1 Msp.	Salz	
1 dl	lauwarmes Wasser	

### Füllung:

600 g	Rhabarber	rüsten, in 2 cm lange Stücke schneiden
200 g	Erdbeerkonfitüre	mit dem Rhabarber mischen
3 EL	Vollrohrzucker	
1	Zitrone, abgeriebene Schale	
50 g	Zwieback	in einen Plastiksack geben und mit dem Wallholz zerkleinern
100 g	Vollkornbiskuits	
30 g	Butter	schmelzen, abkühlen lassen

- ✓ den Strudelteig auf wenig Mehl dünn auswallen
- ✓ ein Tuch unterlegen und den Teig auf dem Handrücken sehr dünn ausziehen
- ✓ das Teigblatt mit der flüssigen Butter bepinseln
- ✓ Rhabarbermischung darauf verteilen, auf allen Seiten einen Rand von 3 cm frei lassen
- ✓ die Ränder einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuches satt aufrollen
- ✓ mit dem Teigende nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit Butter bepinseln

### Backen:

- ✓ in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad ca. 35 Min.