

RECIPE

# Rhabarber-Windbeutel mit nutella®

Mittel

2 h 0 min



## ZUTATEN

### FÜR 10 STÜCK

#### Für den Brandteig:

250 ml Wasser

70 g Butter

1 Prise Salz

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

150 g Mehl

4 Eier

#### Für die Füllung:

300 g Rhabarber (frisch oder TK)

1 EL Wasser

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

180 g Schlagsahne

80 g nutella®

1 EL Puderzucker (zum Bestäuben)

#### Back-Utensilien:

Töpfe

Kochlöffel

Rührschüssel

Handrührgerät mit Knethaken

Backblech

Backpapier

Spritzbeutel mit Sterntülle

Löffel

Messer



Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!

## ZUBEREITUNG

- 1 Für den Brandteig zunächst Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen. Das Mehl in einem Schwung dazugeben und mit einem Kochlöffel rühren, bis ein dicker glatter Teigloß entstanden ist und ein weißlicher Belag auf dem Topfboden sichtbar wird. Topf vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts die Eier nacheinander untermischen. Dabei den Teig immer ganz glattrühren, bevor das nächste Ei dazukommt.
- 2 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel füllen. Mit ausreichend großem Abstand 10 Teigtupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Windbeutel im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten goldbraun backen. Nach 20 Minuten Backzeit den Ofen kurz öffnen und schließen, um den Wasserdampf entweichen zu lassen.
- 3 Windbeutel aus dem Ofen nehmen und sofort nach dem Backen mit einer Schere oder einem Messer aufschneiden, wenn sie noch heiß sind. Die Hälften auseinanderklappen, ausdampfen und abkühlen lassen.
- 4 Für die Füllung den Rhabarber putzen und in Scheiben schneiden. **Tipp:** Roter Rhabarber schmeckt besonders mild und außerhalb der Rhabarber-Saison kannst du auch tiefgekühlten Rhabarber verwenden. Mit Vanillezucker und 1 EL Wasser im Topf zugedeckt aufkochen. Bei mittlerer Hitze etwa weitere 10 Minuten weichkochen. Rhabarber-Kompott vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen.
- 5 Die Unterseiten der Windbeutel mit nutella® bestreichen. Auf die untere Hälfte zusätzlich noch etwas Sahne geben und mit dem Rhabarber-Kompott garnieren. Die Deckel der Windbeutel auflegen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Am besten sofort servieren.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept