ERDBEER RHABARBER SONNE

4.7 bei 11 Bewertungen

Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 180 Grad



Zubereitung

1 Für die Marmelade

Den Rhabarber und die Erdbeeren klein schneiden. Die Früchte gemeinsam mit dem Zucker und dem Saft der Zitrone in einen großen Topf geben. Die Marmelade unter ständigen Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse anfängt zu blubbern, zurückschalten und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

2 Nun die Marmelade fein pürieren und in saubere Gläser abfüllen. Den Deckel auf die vollen Gläser schrauben und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Die Gläser danach wieder umdrehen und gut auskühlen lassen.

3 Für den Teig

Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln.

4 Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

5 Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

6 Den Teig in drei Teile aufteilen. Jedes Teil zu einer glatten, runden Kugel formen. Die Teigkugeln rund ausrollen (Durchmesser 30 cm).

7 Den ersten Teil mit der Marmelade bestreichen. Den zweiten Teil darüberlegen und ebenso mit Marmelade bestreichen. Die dritte Teigplatte drauflegen und mit Hilfe eines Tortenteilers (https://www.backenmitchristina.at/produkt/tortenteiler/) 18x kreisförmig einschneiden. Jeweils 2 Teile gegeneinander verdrehen (2 Umdrehungen).

Zutaten

FÜR 1 SONNE

MARMELADE

350 g	Rhabarber
650 g	Erdbeeren
500 g	Gelierzucker 2:1
30 g	Vanillezucker
	Saft 1 Zitrone

TEIG

625 g	Weizenmehl 700
250 g	lauwarme Milch
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
80 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
7 g	Salz
1	Ei
100 g	zimmerwarme Butter

ZUM BESTREICHEN

1	Ei

8 Den fertigen Stern auf ein Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 30 Minuten backen.