

RHABARBER-JALOUSIE



Butter.
Backen immer
mit dem Original.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 8-12 Stück

Backpapier für das Blech

Füllung:

90 g Crème fraîche

125 g Erdbeerkonfitüre

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

75 g Butterguetzli, fein zerdrückt

250 g Rhabarber, gerüstet, in Scheiben geschnitten

1-2 EL Zucker

1 EL Hagelzucker, nach Belieben

Puderzucker zum Bestäuben

2 rund ausgewallte Butterblätterteige, je ca. 270 g

1 Eigelb mit 1 EL Milch verrührt



ZUBEREITUNG

1 Einen Teig auf Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen und kühl stellen. Zweiten Teig auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Teigrand mit wenig Eigelb bestreichen.

2 Füllung: Crème fraîche, Erdbeerkonfitüre, Zitronenschale und Guetzlibrösmeli verrühren, auf den Teigboden verteilen, dabei rundum 2-3 cm Rand frei lassen. Rhabarberscheibchen darüber verteilen.

3 Den kühl gestellten Teig mit einem spitzen Messer blumenförmig einschneiden, sorgfältig über die Rhabarbern legen. Teigländer nach Belieben blumenförmig schneiden und gut verschliessen. Jalousie mit Zucker bestreuen und in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder ausgekühlt mit wenig Hagelzucker und Puderzucker bestreuen

und in Stücke geschnitten servieren.