

Weizen-Küchlein mit Rhabarber bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 300 ml lauwarme Milch, 2 Eigelb, 1 Esslöffel Margarine, 1 Teelöffel Salz, 1 Päckchen Trockenhefe, 500 gr Rhabarber, 1 Esslöffel Honig, 2 Esslöffel Himbeersirup, 1 Prise Zimt- und Nelkenpulver, 2 Esslöffel Wasser, Zucker oder Süßstoff, Öl zum Backen.

Die Vorbereitungen:

Rhabarber putzen und kleinschneiden. 1 Eiweiß steifschlagen.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eigelb, Margarine, Salz und Trockenhefe einen glatten Hefeteig herstellen.

1 Stunde ruhen lassen.

Ein geschlagenes Eiweiß unterheben.

Öl erhitzen, Eßlöffelweise kleine Plätzchen hellgelb abbacken. Ca. 2 Min. pro Seite.

Zimt und Zucker darüberstreuen.

Rhabarber, Honig, Himbeersirup, Zimt- und Nelkenpulver mit dem Wasser aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Abgekühlt mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

Zu den Küchlein reichen.