

## **Schoko-Rhabarber-Törtchen**

### **Zutaten:**

500 g Mehl  
80 g Zucker  
30 g Hefe  
250 ml Milch  
50 g Butter  
1 Ei  
1 Teel. Salz  
1 Vanillezucker

### **Füllung:**

550 ml Milch  
2 Pck. Schokopuddingpulver  
2 Essl. Zucker  
1 Essl. Kakao  
200 g Rhabarber  
80 g Mandelblättchen  
Ei zum Bestreichen

### **Zubereitung:**

Butter schmelzen. Milch hinzufügen und in die lauwarme Milch-Mischung das Ei einrühren. Die Hefe in einem Essl. Warmen Wassers auflösen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Einen geschmeidigen Teig kneten und mindestens ½ Std. gehen lassen. Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden und mit wenig Zucker vermischen.

Für die Füllung das Puddingpulver zusammen mit Kakao und Zucker in 50ml kalter Milch verrühren. In die restliche, kochende Milch geben und unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen! Abdecken oder regelmäßig umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und Kreise (12 cm) ausstechen. Für jedes Törtchen zwei Teigstreifen mit je 25 cm Länge und 1 cm Breite zuschneiden und ineinander verdrehen. Die Enden gut zusammendrücken und auf den mit Ei bestrichenen Kreis setzen. Mit etwa 2 Essl. Pudding füllen und mit Rhabarber belegen. Mit Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Backen: 200 °C Umluft ca. 15-20 Minuten goldbraun

Die Törtchen schmecken auch mit Vanillepudding und können mit Obst belegt werden.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf: [www.probst-imkerei.de](http://www.probst-imkerei.de)