

Rhabarber- Streuselkuchen



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
24 cm Springform



Zubereitungszeit
30 Minuten



Backzeit
40 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Boden

300 gr Dinkelmehl Typ 630

150 gr kalte Butter

150 gr Zucker

Füllung

1 Tl. Butter

5 El. Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2-3 El. Speisestärke

500 gr Rhabarber



brauner Rohrzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Boden: Die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken verrühren. Der Teig wird nicht glatt, es geht nur um das Vermischen. Anschließend mit den Händen so lange "kneten", bis die Zutaten sich miteinander verbunden haben. Er bleibt aber trotzdem bröselig. Bis die Füllung fertig ist, den Teig kalt stellen.

Füllung: Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und in fingerbreite Stücke schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen. Rhabarber dazu geben und den Zucker und Vanillezucker darüberstreuen. Das Ganze gut vermengen und kurz köcheln lassen. Zuerst einen Esslöffel Speisestärke unterrühren. Ist die Masse immer noch zu flüssig, kann man einen weiteren Esslöffel Speisestärke unterrühren, bis die gewünschte Pudding-ähnliche Konsistenz erreicht ist.

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und 2/3 davon in die Form geben. Am Boden gleichmäßig verteilen und ganz fest drücken. Die Füllung darüber gießen und glatt streichen. Den restlichen Teig zum Streusel verarbeiten und über den Kuchen streuen. Zum Schluss ein wenig braunen Rohrzucker darüber geben. Ca. 40 Minuten backen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

