



Rhabarber- Streuselkuchen mit Hefeteig

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



ca. 16 Stück



60 Minuten

Zutaten

Hefeteig

500 g Dinkelmehl (Typ 630)

60 g Zucker

70 g weiche Butter

21 g Hefe

250 ml Milch

1 Ei

eine Prise Salz

Streusel

200 g Dinkelmehl (Typ 630)

100 g Zucker

100 g weiche Butter

ca. 600 g Rhabarber

2 Pkg. Vanillezucker

SCAN ME



Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ofenzauberer "James" mit Butterschmalz einfetten.

Für den Hefeteig das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Hefe mit ein wenig lauwarmen Milch verrühren. Diese Mischung und die restlichen Zutaten des Hefeteigs zum Mehl geben. In ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel holen und auf dem Ofenzauberer ausrollen.

Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Für die Streusel die Zutaten miteinander verrühren. Das funktioniert auch einwandfrei mit dem Knetehaken.

Rhabarber über den Hefeteig verteilen. Die Streusel mit den Händen über den Teig bröckeln.

Ca. 40 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Flammkuchenliebe-Set

