

Rhabarber-Streuselkuchen von Judith Erdin

Zutaten (Streuselteig)

- 200 g Butter, kalt
- 160 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 90 g Mandeln, geschält, gemahlen
- 260 g Weizen-Weissmehl (Typ 400)

Zutaten (Teig)

- 350 g Streuselteig
- 10 g Zucker
- 60 g Weizen-Weissmehl (Typ 400)
- 50 g Vollmilch (3,5 % Fett)

Zutaten (Füllung)

- 500 g Rhabarber
- 100 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 2 Eier (M)
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den Streuselteig die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, die Mandeln sowie das Weissmehl zu Streuseln reiben.
2. 400 g der fertigen Streusel in ein separates Gefäss geben, mit Haushaltsfolie zudecken und in den Kühlschrank stellen. Diese Portion wird später für die Kuchen-Oberfläche benötigt.
3. Für den Teig die restlichen Streusel (ca. 350 g) mit 10 g Zucker und 60 g Weissmehl mischen. Die Milch dazugeben und zügig zu einem Teig zusammenfügen. Achtung, hier nur kurz kneten, sonst wird der Teig zäh.

4. Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten.
5. Den Teig für den Kuchenboden in die Springform geben und flach ausdrücken (klappt super mit den Fingern), sodass er gleichmässig verteilt ist. Einen Rand der Springform hochziehen (ca. 3 cm).
6. Den Teig mit einer Gabel dicht einstechen und ebenfalls kühlen.
7. Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Mit 100 g Zucker mischen und kurz ziehen lassen.
8. Die Speisestärke mit den Eiern, Crème fraîche und Vanillezucker verrühren. Dann den Rhabarber unterheben.
9. Die Füllung auf den vorbereiteten Boden geben und glatt streichen.
10. Die gekühlten Streusel gleichmässig darüber verteilen.
11. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 190 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 55 Minuten backen.
12. Danach aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Backen

- Temperatur: 190 °C
- Betriebsart: Ober- und Unterhitze
- Position: Unterste und zweitunterste Schiene
- Backzeit: 55 Min.
- Backform: Springform (Ø x H: 24 x 6,5 cm)

Aufbewahrung

- Kühlschrank (1-8 °C): 3 Tage (gut verpackt)
- Tiefkühler (-18 bis -20 °C): 3 Monate (gebacken, luftdicht verpackt)