

Rhabarber - Kuchen mit Butter - Streusel

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

500	Gramm	Mehl
60	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
35	Gramm	Hefe
1		Zitrone; Schale
1		Ei
1		Eigelb
1	Spur	Salz
1	Tasse	Milch

STREUSEL

100	Gramm	Mehl
60	Gramm	Butter
60	Gramm	Zucker
1	Spur	Zimt
600	Gramm	Rhabarber

Anleitung:

Hefe zerbroeckeln, mit etwas lauwarmer Milch und etwas Mehl Verruehren, leicht angehen lassen. Restliches Mehl, Butter, Ei, Eigelb, Zucker, Zitronenschale, Salz vermischen, Hefeansatz dazu, mit Restlicher Milch geschmeidigen Teig daraus kneten, zugedeckt aufgehen lassen. Rhabarber waschen, abziehen, in ca. 5 cm lange Stuecke schneiden, mit etwas Zucker bestreut beiseite stellen. Der aufgegangene Teig wird zusammengeslagen, in eine gebutterte Springform gelegt und so angedrueckt, dass aussen eine leichte Wulst entsteht. Mit Butterbroesel bestreuen, den vorbereiteten Rhabarber daraufgeben. Streusel: Mehl, Zucker, Zimt mischen, lauwarmer Butter dazu, kurz verkneten und diesen poroesen Teig ueber den Rhabarber verreiben, so dass Streusel entstehen. Nochmals ca. 10 Min. gehen lassen, dann bei 180°C ca. 35 Min. backen. Danach Staubzucker darueber.