

Rhabarber - Streuselkuchen mit Marzipan

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte, Rhabarber

Zutaten für: 20 Stücke

650	Gramm	Mehl
1	Pack.	Trockenhefe (je 7 g)
200	Gramm	Marzipanrohmasse
200	ml	Milch
175	Gramm	Zucker Salz
250	Gramm	Butter
1		Ei (M)
1	Pack.	Amaretto-Backaroma (5g)
1 1/2	kg	Rhabarber
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
30	Gramm	Hagelzucker

Anleitung:

400 g Mehl und Hefe mischen. 100 g Marzipan zerkrümeln, in der lauwarmen Milch fein pürieren. 25 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g weiche Butter, Ei und Backaroma dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 25 Minuten gehen lassen.

Rhabarber putzen, waschen, in schräge, 2 cm lange Stücke schneiden. 150 g Butter zerlassen. 250 g Mehl, 75 g Nüsse, 150 g Zucker und zerlassenes Fett zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. 100 g Marzipan fein zerkrümeln und unter die Streusel mischen.

Teig nochmals gut verkneten, auf einem gefetteten Blech mit bemehlten Händen gleichmäßig auseinanderdrücken und mit den restlichen Nüssen bestreuen. Rhabarber darauf verteilen und Streusel und Hagelzucker darüberstreuen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten backen (Gas 3, Umluft 180 Grad).

Lauwarm mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.

NOTIZEN: Mit Mandeln statt Haselnüssen gebacken, Teig geht sehr wenig auf. Rhabarber noch ein wenig zuckern, ehe die Streusel draufkommen.