Rhabarber Streusel Kuchen

Genau richtig für den Frühling. Dieser Kuchen ist süß-säuerlich und sehr saftig. Natürlich können auch andere Früchte verwendet werden. z.B mehr Erdbeeren, Johannisbeeren oder nach Wahl.

Zutaten: für 1 Kuchen mit 24 cm Durchmesser
für die Kuchenmasse
150 g Butter, weich
120 g Zucker
etwas Zitronenabrieb
120 g Mandeln, gemahlen
3 Eier
140 g Weissmehl Type 550

für den Guss
200 g Joghurt, nature

40 g Zucker
20 g Mondamin oder Vanille-Puddingpulver

die Streusel
100 g Weissmehl (Weizenmehl Type 550)
60 g Butter, weich
100 g Zucker

Belag
600 g Rhabarber
als Variante 400 g Rhabarber und 200 g Erdbeeren

Zubereitung:
Kuchenmasse für den Boden
Zucker und etwas Zitronenabrieb zur weichen Butter in eine Schüssel geben und gut vermischen. Danach die gemahlenen Mandeln und die Eier dazugeben und nochmals alles gut vermischen. Zum Schluss noch das Mehl dazugeben und alles klumpenfrei verrühren. Einen Tortenring mit Backpapier auskleiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und die Kuchenmasse einfüllen. Anschliessend die Kuchenmasse gleichmässig mit einer Teigkarte verteilen und glatt streichen.

Guss
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und klumpenfrei verrühren. Danach den Guss direkt auf die Kuchenmasse verteilen. Dabei darauf achten, dass der Guss nur etwa bis 1 cm zum Tortenrand kommt.

Belag
Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Rhabarber waschen, kleine Scheiben schneiden und auf dem vorbereiteten Kuchenboden mit dem Guss verteilen.

Streusel
Butter (Raumtemperatur), Mehl, Tucker und Zimt auf die Arbeitsfläche geben, gut durchkneten und dann verreiben. Danach diese Streusel zwischen den Händen über die Rhabarber reiben und gleichmässig verteilen.

Backen
Den Kuchen in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben und 50-55 Min. backen. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen, ausformen und erst dann mit süssem Schnee (Puderschnee) stauben.

Tip:
etwas Zimt mit Zucker über den Rhabarber streuen. Damit wird die Füllung nicht ganz so fruchtig (sauer).

Historie:
20.5.2022 für diese Dokumentation

---

backen_kuchen:
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/backen_kuchen:rhabarber_streusel_kuchen?rev=1653207790

Last update: **22.05.2022 10:23**