

# Rhabarberkuchen mit Streuseln

Kuchen » Rhabarber

## Zutaten (20 Stücke)

- » 1 Würfel Hefe
- » 200ml Milch
- » 600g Mehl
- » 180g Zucker
- » 270g Butter/Margarine
- » 5 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 130g Puderzucker
- » 1 Zitrone(n)
- » 750g Frischkäse (leicht)
- » 80g Stärke
- » 1 Eigelb
- » 600g Rhabarber

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Hefe, Milch, 400g Mehl, 80g Zucker, 50g Butter, 1 Ei und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Zugedeckt etwa 30min gehen lassen.

2. 100g Butter, Puderzucker, Zitronensaft, -schale und 1 Ei verrühren. Nacheinander übrige Eier unterrühren. Frischkäse sowie Stärke dazugeben und verrühren.

3. Rest Mehl, 80g Zucker, Rest Butter und Eigelb in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten.

4. Rhabarber waschen, putzen, die Haut abziehen und die Stangen in Stücke teilen. Mit dem restlichen Zucker in einem Topf vermengen und Saft ziehen lassen. Dann aufkochen und kurz dünsten. Abkühlen lassen.

5. Ofen auf 170°C vorheizen. Teig durchkneten, ausrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne geben. Mit Käsemasse bestreichen. Abgekühlte Rhabarberstücke darauf verteilen und mit Streuseln bestreuen. Ca. 20min gehen lassen. Danach ca. 45min backen.

6. Den Kuchen auf ein Gitter geben und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren in Stücke schneiden und evtl. mit etwas Puderzucker bestäubt anrichten.

Tipp: Man kann auch andere Früchte verwenden, z.B.: Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche. Streusel mit Zimt verfeinern oder 50g Mehl durch gehackte Mandeln ersetzen.

Nährwerte: 310kcal/E9g/F15g/KH35g pro Stück

angelegt am: 20.01.2005

Rezept-Nr: 1407

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke