


Rhabarberkuchen mit Butterstreuseln

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für das Backblech (40 x 30 cm):**
etwas Fett**Hefeteig:**

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
400 g Weizenmehl
1/2 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
50 g Zucker
1/2 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Streuselteig:

250 g Butter
250 g Zucker
400 g Weizenmehl
1/2 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
etwa 1 TL gemahlener Zimt

Belag:

1 1/2 kg Rhabarber
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
250 ml Milch

1 Hefeteig:

Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knetaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Streuselteig:

Butter zerlassen. Zucker und Mehl in einer Rührschüssel vermischen. Aroma, Zimt und die zerlassene Butter hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel zu Streuseln verarbeiten.

3 Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

4 Belag:

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten.

5 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal gut durchkneten und in Blechgröße ausrollen. Den Teig auf das Blech geben und bis in die Ecken drücken. Pudding darauf verstreichen und die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen. Die Streusel darübergeben und den Kuchen zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt eine Vanille-Sahne oder Vanillesoße zum Rhabarberkuchen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

