

Hier und heute



Rhabarberstreuselkuchen

Fluffiger Teig, saurer Rhabarber und süße Streusel – eine unschlagbare Kombination. Konditormeisterin Theresa Knipschild macht daraus einen frisch-fruchtigen Kuchen und variiert mit Streuseln aus Marzipan.

Rezept

Rhabarberstreuselkuchen

von Theresa Knipschild, für eine 26 cm Springform

Zutaten Teig

- ca. 250 g Rhabarberstangen
- 250 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- Abrieb ½ Orange
- 4 Eier, zimmerwarm
- 300 g Mehl, z. B. Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl 630
- ½ Päckchen Backpulver
- 70 ml Milch

Zutaten Marzipanstreusel

- 60 g Butter, kalt
- 60 g Marzipanrohmasse
- 40 g Puderzucker
- 3 Prisen Salz
- 120 g Mehl, z. B. Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl 630

Zutaten klassische Streusel

- Zutaten
- 80 g Zucker
- 80 g kalte Butter, in Würfeln geschnitten
- 3 Prisen Salz
- 1 Prise Zimtpulver
- 150 g Mehl, z. B. Weizenmehl Type 405

Zubereitung

Für die Streusel Butter, Marzipan, Zucker und Salz mit den Händen verkneten. Das Mehl dazugeben und alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten. Wer lieber klassische Streusel verwenden möchte, bereitet sie genauso zu. Die Streusel mindestens eine Stunde kaltstellen.

In der Zwischenzeit Rhabarber von den Fäden befreien und in circa 0,5 cm große Stücke schneiden. Je nach Dicke und Breite die Stücke ggf. halbieren. Wer mag, kann den Rhabarber in einer Schüssel mit 50 g Zucker durchmengen. Manchmal verliert Rhabarber etwas Flüssigkeit. Und damit der Teig nicht matschig wird, kann man ihn in ein Sieb geben, mit einer Schüssel drunter, und etwas abtropfen lassen.

Für den Kuchenteig den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen, Ränder fetten und mehlieren. Butter mit dem Zucker in einer Schüssel mit einem elektrischen Handrührer oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Eier nacheinander zugeben und unterrühren. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Hier und heute



Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls in die Mischung geben. Alle Zutaten kurz und zügig mit einem elektrischen Handrührer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Milch unterrühren. Teig in die Form geben, glattstreichen und die Rhabarberstücke draufgeben und etwas andrücken. Streusel ebenfalls draufgeben und andrücken. Circa 20 Minuten bei 180 °C backen, danach bei 160 °C etwa 30 bis 40 Minuten weiter backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Die Marzipanstreusel bräunen sehr schnell. Eventuell mit Backpapier während des Backens abdecken.