

RHABARBERSTREUSELKUCHEN

- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz



FÜLLUNG UND STREUSEL

- ca. 750 g Rhabarber
- je 150 g Mehl I Butter I Zucker
- Vanille, Zimt und ½ ungespritzte Zitrone

Die Zutaten mit den kalten Butterstückchen rasch zu einem Mürbeteig verkneten (geht auch mit Knethaken) und den Teigkloß eine halbe Stunde kühl stellen. Derweil Rhabarber waschen, Enden abschneiden und stückeln. Im Topf etwas Öl erhitzen und darin die Stücke mit etwas Zucker nur kurz einkochen und mit Zitronensaft, abgeriebener Zitrone, Vanille oder Zimt abschmecken, ausschalten. Den Boden einer Springform einfetten, den Teig darauf ausrollen und einen Rand von 2 -3 cm formen. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen und im unteren Drittel des Backofens den Boden bei 180°C 20 Minuten vorbacken. Jetzt restliches Mehl, Butter und Zucker mit Knethaken oder Händen zu Streuseln verarbeiten. Das Kompott auf dem vorgebackenen Mürbeteig verteilen und gut mit Streuseln bedecken. Den Kuchen im oberen Drittel des Ofens bei 180°C ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Rezeptvariation Hildegard ohne Vorkochen des Rhabarber



Für den Boden (Mürbeteig):

- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter

ca. 1 kg Rhabarber – in Stücke auf den Boden verteilen.

Für die Streusel:

- 80-100 g gehackte Mandeln
- 200-250 g Butter
- 250-300 g Mehl
- 200-250 g Zucker+Vanillezucker
- 1 Teel. Zimt

Streusel über den Rhabarber streuen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten bei 180°C backen.