



Rhabarber-Streusel-Taler

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Milch | 140 g |
| Zucker | 180 g |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g |
| Butter | 150 g |
| Eier | 1 St. |
| Salz | |
| Rhabarber | 300 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Für den Teig in den Mixbehälter Milch, 10 g Zucker und 0,5 Stk. Hefe geben und 2 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen. 350 g Mehl, 50 g Butter, Ei, 50 g Zucker und 1 Prise Salz zugeben und Teig 2 Min./Teigknetstufe kneten. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Rhabarber waschen, Enden entfernen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarber und 20 g Zucker vermengen und ziehen lassen.
3. Für die Streusel in den Mixbehälter 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 50 g Mehl und 100 g weiche Butter geben und 15 Sek./Stufe 6 vermischen. Streusel in eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 10 Stücke teilen, jedes Teigstück zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und Teigtaler auf die vorbereiteten Backbleche legen. Mit Rhabarberstücken belegen und Streusel darübergeben. Im Backofen ca. 20 Min. backen.
5. Anschließend Rhabarber-Streusel-Taler vorsichtig aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer es noch süßer mag, kann die Rhabarber-Streusel-Taler auch noch mit Zuckerguss verzieren.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 390 kcal |
| Kohlenhydrate | 59 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 14 g |