



Rhabarber-Streuselkuchen

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	150 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	250 g
Weizenmehl, Type 405	900 g
Salz	
Butter	300 g
Eier	2 St.
Rhabarber	1 kg

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel 100 g Zucker, 600 g Mehl, Salz und 150 g gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Inzwischen Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen, Enden entfernen. Stangen in Stücke schneiden.
4. Teig nochmals durchkneten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit bemehlten Fingern gleichmäßig als Boden darauf verteilen und zugedeckt weitere ca. 15 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g weiche Butter, 100 g Zucker und 300 g Mehl zu Streuseln krümelig verkneten, ggf. 1-2 EL Wasser zugeben und kühl stellen.
6. Rhabarber auf dem Hefeteig verteilen und mit übrigem Zucker bestreuen. Streusel gleichmäßig darüber verteilen und Rhabarber-Streuselkuchen im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	434 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g