

Rhabarber-Streuselkuchen

Zutaten | 20 Stücke

Streusel

300 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Msp.	Zimt
150 g	kalte Butter
50 g	Mandelblättchen

Rhabarbermasse

1 kg	Rhabarber
250 ml	Wasser
½ Pck.	Vanillepuddingpulver

Quarkölteig

150 g	Quark
6 EL	Milch
6 EL	Öl
1 Pck.	Vanillezucker
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit 30 Min.

Zubereitung:

- Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Mandelblättchen in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten.
- Die Mandelblättchen leicht unter die Streusel kneten.
- Streusel abgedeckt kalt stellen.
- Den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Wenn die Stangen zu dick sind, diese erst der Länge nach durchschneiden.
- Das Puddingpulver mit 4 EL Wasser verrühren,

- Den Rhabarber mit dem restlichen Wasser in einem Topf aufkochen.
- Das angerührte Puddingpulver unterrühren, einmal aufkochen lassen und anschließend die ganze Masse etwas zum abkühlen zur Seite stellen.
- Für den Quarkölteig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Hälfte davon mit den restlichen Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann das restliche Mehl/Backpulvergemisch unterkneten.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Die abgekühlte Rhabarbermasse darauf verteilen und die Streusel darüber geben.
- Den Kuchen bei 180°C Ober-Unterhitze ca. 30 Min. backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 141 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
257 kcal	8,6 g	36,6 g	5,6 g	69,9 mg