Streuselschnitten mit Rhabarber

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (20 Stücke)

» 400g Mehl
» 1 Zitrone(n)
» 1 Eigelb
» 1 Prise Salz
» 400g Zucker
» 300g Butter/Margarine
» 1kg Rhabarber
» 200g Semmelmehl
» 2-3 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde eindrücken. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Das Eigelb, 2EL Wasser und den Zitronensaft in die Mulde geben. Das Salz und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. 200g Zucker darüber streuen. 200g Butter in Flöckchen an den Mehlrand setzen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 60min in den Kühlschrank stellen.

2. Ein Backblech (30x40cm) fetten. den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann in Größe des Blechs rechteckig ausrollen, auf das Blech legen und ringsum einen Rand hochziehen.

3. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Schale abziehen. Anschließend die Stangen in gleich große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke auf dem Mürbeteigboden verteilen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

4. Für die Streusel den restlichen Zucker und die Semmelbrösel in einer Schüssel gut mischen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, etwas abkühlen lassen und zur Zucker-Brösel-Mischung gießen. Sofort alles zu großen Streuseln verarbeiten und auf dem Rhabarber verteilen. Den Kuchen ca. 45min backen. Herausnehmen, in der Form erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke teilen.

Nährwerte: 310kcal/E3g/F13g/KH44g pro Stück

angelegt am: 24.02.2007 Rezept-Nr: 2231

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke