



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

RHABARBER-STREUSELKUCHEN

Säuerlich-saftige Rhabarberstücke auf einem Bett aus luftigem Hefeteig – ein Kuchen-Klassiker, der nach Sommer auf dem Land schmeckt! Dank Hagelzucker und Zimtstreusel ist jeder Biss ein rundum köstlich-knackiges Vergnügen.



Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker und die Hälfte der lauwarmen Milch zufügen. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
- 2.** Restlichen Zucker, weiche Butter, Ei, Salz und restliche Milch zufügen. Von der Mitte aus alles zusammen mit dem Knetbalken so lange kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselboden löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 3.** Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, dabei den Rand etwas hochziehen. Wiederum 20 Minuten gehen lassen.
- 4.** Für den Belag Rhabarber waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Diamant Gelierzucker 1:1 mischen. Gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.
- 5.** Für die Streusel Butter zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Zucker und Zimtzucker vermischen, Butter dazugeben und alles miteinander zu Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig auf die Rhabarberschicht geben.
- 6.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 35–45 Minuten backen.
- 7.** Anschließend mit Hagelzucker bestreuen.

Zutaten

Für den Teig:

400 g	Mehl
30 g	Hefe
50 g	Diamant Feinster Zucker
125 ml	Milch
1 Prise	Salz
60 g	Butter
1 TL	gemahlener Zimt
1	Ei

Für den Belag:

500 g	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
3-4 EL	Diamant Gelierzucker 1:1

Für die Streusel:

200 g	Mehl
100 g	Diamant Feinster Zucker
100 g	Diamant Zimtzucker
125 g	Butter
	Diamant Hagelzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.