

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 28.05.2021

Rhabarber-Streuselkuchen mit Schmandcreme

Für 12 Stück

Zutaten:

Für Boden und Rand:

200 g kalte Butter
100 g Zucker (oder Puderzucker)
1 Prise Salz
1 Eigelb (Größe M)
300 g Weizenmehl (Type 550)
1 gestrichener TL Backpulver
etwas Butter und Mehl für die Form

Für die Streusel:

60 g kalte Butter
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Bio-Zitronenschale
90 g Weizenmehl (Type 550)

Für den Belag:

1 kg Rhabarber
100 g süße Brösel
(z. B. zerbröselter Löffelbiskuits, Zwieback)
140 g Butter
240 g Zucker
5 Eier (Größe M)
250 g Schmand
30 g Weizenmehl (Type 550)
1 TL gemahlener Zimt



Zubereitung:

1. **Für den Mürbeteig** Butter, Zucker und Salz in einer Rührschüssel verkneten. Eigelb kurz unter die Buttermasse rühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben. Alles rasch glatt verkneten.
2. Den Mürbeteig zu einem flachen Rechteck formen, zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen.
3. **Für die Butterstreusel** Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale kurz vermischen. Das Mehl übersieben und alles zu Streusel verkneten. Kühl stellen.
4. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Etwa Hälfte des Mürbeteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dünn ausrollen. Den Rand einer Springform (Ø 26–28 cm) auflegen und den Boden rund ausschneiden.
5. Den Formboden fetten und mit Mehl fein ausstäuben. Den ausgeschnittenen Teig auf den Formboden legen, mehrfach mit einer Gabel einstechen. Eventuell übrige Teigreste kurz zusammenkneten, kühl stellen. Den Springformrand um den Boden schließen.
6. Den Boden im heißen Backofen etwa 12–14 Minuten vorbacken. Form auf ein Kuchengitter setzen, auskühlen lassen.
7. Währenddessen Rhabarber putzen, waschen und würfeln.
8. Den übrigen Teig auf wenig Mehl ca. ½ cm dünn ausrollen. Den Rand der Form fetten, mit dem Teig auslegen. Brösel auf dem Teigboden verteilen.
9. **Für den Belag** die Butter schmelzen. 140 g Zucker, Eier, Schmand und Mehl glatt verquirlen. Die flüssige Butter untermixen.
10. Rhabarber, übrigen Zucker und Zimt mischen und in die Form geben. Den Schmandguss angießen und die Streusel auf der Füllung verteilen.
11. Den Kuchen bei gleicher Temperatur im heißen Backofen ca. 60 Minuten goldbraun backen.
12. Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen.
13. Kuchen auslösen, auf eine Platte setzen und servieren.

