

Rhabarberstreuselkuchen vom Blech

KATEGORIE: Backen



ZUTATEN

Teig:

1 kg Rhabarber,
600 g Weizenmehl,
250 g Butter,
200 g Zucker,
2 Eier,
1 Päckchen Backpulver,
1 Päckchen Vanillezucker

Streusel:

50 g geh. Haselnüsse,
1 EL Zucker

Quarkcreme:

250 g Quark 20 % Fett,
1 Ei,
geriebene Schale von einer Zitrone

ZUBEREITUNG

Rhabarber putzen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Das Blech einfetten und mit Mehl bestäuben. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten dazu geben und mit dem Mixer verkneten. Ca. 2/3 des Teiges auf dem Blech ausrollen.

Alle Zutaten für die Quarkcreme verquirlen und auf den Teig streichen. Darüber den Rhabarber geben. Den Rest des Teiges mit den Haselnüssen und 1 EL Zucker verkneten und als Streusel auf dem Rhabarber verteilen.

Bei 180 °C Ober/Unterhitze 55 – 60 Min. auf mittlerer Schiene backen.

Wird gerne noch warm mit frischer Schlagsahne gegessen.



Lieferservice ökol. Erzeugnisse

tel 05295 930 321

fax 05295 930 322

E-Mail: loe.sandbote@t-online.de

Onlineshop: www.lieferservice-naturkost.de