

Hier und heute



Klassischer Rhabarber-Streuselkuchen

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie klassischer Rhabarber-Streuselkuchen gelingt – mit saftigem Teig, fruchtiger Füllung und knusprigen Streuseln.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten für den Rhabarber

- 800 g Rhabarber
- 20 g Zucker

Zubereitung

Den Rhabarber schälen und in kleinere Stücke schneiden. Die Stücke in einer Schüssel mit dem Zucker mischen und circa 30 Minuten stehen lassen. Anschließend den Saft abgießen.

Zutaten für die Streusel

- 75 g Butter, flüssig
- 100 g Mehl, Typ 550
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- etwas ausgekratztes Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- nach Belieben zusätzlich etwas Kardamom

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel zu krümeligen Streuseln verbinden.

Zutaten für den Rührteig

- 300 g Butter, weich
- 250 g Zucker
- etwas Schalenabrieb von einer Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (Größe M)
- 450 g Mehl, Typ 550
- 10 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Rührteig Butter, Zucker, Schalenabrieb und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver mischen und unter die Buttermasse ziehen. Ein Drittel der Rhabarberstücke unter den Rührteig geben.

Den fertigen Rührteig auf das Backblech geben und gleichmäßig glatt streichen. Anschließend die restlichen Rhabarberstücke auf dem Rührteig verteilen und dann die Streusel darüber geben. Den fertigen Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen den Kuchen auf dem Backblech auskühlen lassen und in die gewünschte Anzahl an Stücken schneiden. Nach Belieben vor dem Servieren dünn mit Puderzucker bestäuben.