

Rhabarber Kuchen

Von Kuchenfee

In diesem neuen YouTube-Video zeige ich euch, wie man einen köstlichen Rhabarberkuchen nach dem Rezept meiner Oma zubereitet. Der Kuchen ist einfach zu machen und das Ergebnis ist unglaublich lecker.

Um diesen Kuchen zu machen, benötigt ihr einige Zutaten, darunter Rhabarber, Zucker, Butter, Mehl und Eier. Der Teig besteht aus einem Hefeteig und wird dann mit einer Mischung aus Rhabarber und Zucker belegt. Der Streuselteig wird aus Mehl, Zucker und Butter hergestellt und über die Rhabarbermischung gestreut.

Dieser Rhabarber-Streuselkuchen ist perfekt für jede Gelegenheit und kann als Dessert oder Snack serviert werden. Auf meiner Website kuchenfee.de findet ihr wie immer das komplette Rezept, sowie viele weitere leckere Kuchen- und Backrezepte. Folgt einfach meinen Anweisungen in diesem Video und ihr werdet sehen, wie einfach es ist, diesen köstlichen Kuchen zuzubereiten. Mit diesen Tipps und Tricks werdet ihr bald zum Kuchenback-Profi und könnt eure Lieben mit euren Backkünsten beeindrucken.

Also los geht's, probiert dieses fantastische Rezept aus und genießt den herrlich süßen Geschmack von Rhabarber in einem unglaublich leckeren Kuchen. Lasst es euch schmecken und habt viel Spaß beim backen und genießen :)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHE & KOCHZEIT	GESAMT
20 min	45 min	1 Std.	2 Std. 5 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

- 300 g Mehl
- 1/3 Hefe
- Würfel
- frisch
- 100 ml Milch
- warm
- 1 x Ei
- M
- 50 g Butter
- weich
- 1 Prise Salz

FÜLLUNG

- 500 ml Milch
- 50 g Milchreis
- 60 g Zucker
- 700 g Rhabarber
- geputzt und geschält
- 3 x Eier
- M
- 100 g Zucker
- 250 g Quark
- 80 g Speisestärke
- 1 Paket Vanillinzucker

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Topf
- Küchenmaschine
- Waage
- Sparschäler

Zubereitung

1. HEFETEIG

- 01 Für den Hefeteig eine Mulde ins Mehl formen, Hefe rein bröseln, etwas Zucker dazu geben und mit der warmen Milch bedecken. Einige Minuten ruhen lassen bis die Hefe schäumt.
- 02 Die restlichen Zutaten des Teiges dazu geben und für ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, dann abgedeckt etwa eine Stunde ruhen lassen. Während dessen am besten den Milchreis kochen.
- 03 Nach der Ruhe Pause, ca. 1/3 des Teiges abnehmen und den Rest auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann in die gefettete Springform legen.

2. RHABARBER MILCHREIS FÜLLUNG

- 01** Rhabarber putzen, schälen und in Daumengroße Stücke schneiden. Den Rhabarber einmal kurz aufkochen, das Kochwasser weg schütten und den Rhabarber reservieren bis die restlichen Zutaten fertig sind.
- 02** Milchreis mit Milch, Zucker & Vanillinzucker nach Packungsanleitung kochen. Danach etwa 30 Minuten auskühlen lassen.
- 03** In den Milchreis den Quark, Speisestärke, Eier, Zucker & Rhabarber rühren. Die Füllung dann in die Springform geben und den restlichen, reservierten Teig ausrollen, auflegen und nach wunsch mit etwas Ei bestreichen.
- 04** Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft etwa 50 Minuten backen, danach komplett auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.