Backen mit Klausi

Rhabarberkuchen mit Zimtstreuseln

Zutaten: (Für ca. 24 Stücke)

- 800 g Rhabarber, 380 g Zucker, 700 g Mehl, 250 g weiche Butter,
- 250 g Sahnequark, 125 ml Öl, 1 TL ger. Zitronenschale,
- 1 Pck. Backpulver, 850 ml + 4 EL Milch, 1 Pck. Vanillepudding,
- 1 Pck. Sahnepudding, Zimtpulver, Puderzucker

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden, mit 75 g Zucker vermischen u. ca. 30 Min. ziehen lassen. 250 g Mehl, 100 g Zucker u. 150 g Butter in eine Schüssel geben u. alles rasch zu Streuseln verkneten.

2. Rest Butter, Quark, Öl, 4 EL Milch, 125 g Zucker u. Zitronenschale mit den Knethaken des elektr. Handrührers verrühren. Rest Mehl mit Backpulver mischen u. unterkneten. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen u. Quark-Öl-Teig hineindrücken.

3. Abgetropften Rhabarber auf dem Teig verteilen. Puddingpulver mit 50 ml Milch verrühren. Übrige Milch mit 80 g Zucker aufkochen u. angerührtes Puddingpulver einrühren. 1 x kurz aufkochen, dann etwas abkühlen lassen u. über dem Rhabarber verteilen.

4. Streusel gleichmäßig auf dem Pudding verteilen, mit Zimt bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Min. backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Abgekühlt in Stücke schneiden.

Tipp des Chaoten: Super lecker diese Variante!

Erstellt von Klausi am 25.05.2014