

## Rezept:

Cynthia Barcomi

Freitag, 22. April 22

Rhabarber-Streusel-Schnitten

Rezept für 12 Stück

## Zutaten:

Für die Füllung

500 g	Rhabarber
90 g	Zucker
1	Bio-Orange
5 g	frischer Ingwer, nach Belieben
1 Prise	Salz
1, 5 EL	Speisestärke, gesiebt

Für den Boden und Streusel

210 g	Weizenmehl, Type 405
70 g	Reismehl oder Speisestärke
1 Prise	Salz
250 g	weiche Butter
150 g	Zucker
50 g	Marzipan, zerkrümelt
50 g	Mandelblättchen
etwas	Butter zum Ausfetten der Form



## Zubereitung:

1. Rhabarber waschen und in kleine Stückchen schneiden.
2. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann von der Orange den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben.
3. Rhabarberstücke zusammen mit dem Zucker, Orangenabrieb, 2 EL vom Orangensaft, Ingwer und Salz in einem Topf geben. Bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren, ca. 8 bis 10 Minuten erhitzen bis der Zucker sich auflöst und der Rhabarber weich wird.
4. Dann die Speisstärke dazugeben. Unter ständigem Rühren 1 bis 2 Minuten weiter kochen, bis die Masse andickt. Die Füllung in einer Schüssel zum Abkühlen geben, während der Boden gemacht wird.
5. Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Ober/Unterhitze vorheizen.
6. Die Backform von 23 cm x 23 cm oder 25 cm Durchmesser mit Butter ausfetten.
7. Für den Boden Mehl, Reismehl (oder Speisstärke) und Salz vermengen.
8. Mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine Butter und Zucker in einer Rührschüssel cremig schlagen. Mehl, Stärke (oder Reismehl) und Salz hinzufügen und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Die Mischung ist recht krümelig.

9. 200 g dieser Mischung abmessen und in einer zweiten Schüssel für die Streusel beiseitestellen.
10. Den restlichen Teig gleichmäßig auf dem Boden der vorbereiteten Backform verteilen.
11. Mit der Rhabarber-Füllung bedecken – dabei 1 cm Abstand vom Rand lassen, damit die Füllung beim Backen nicht anbrennt.
12. Für die Streusel zerkrümelten Marzipan und Mandelblättchen zum beiseitegestellten Teig dazugeben und mit den Fingerspitzen grob einarbeiten. Die Streusel über der Füllung verteilen.
13. Den Kuchen etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche und Ränder goldbraun sind. Auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen und dann in Schnitte aufschneiden.

**Tipp: Cynthia's Tipp für einen Crumble**

Alle Zutaten für die Füllung wie im Rezept beschrieben vorbereiten und direkt in eine Auflaufform geben und vermischen (die Zutaten bleiben roh und werden nicht gekocht). Für die Streusel 100 g Haferflocken mit 35 g Reismehl (oder Stärke), 1 Prise Salz, 125 g weiche Butter und 75 Zucker und zu Streuseln vermischen, darunter 50 g Marzipan und 50 g Mandelblättchen mischen.

Diese Mandelstreusel dann über den Rhabarber in der Auflaufform verteilen.

Im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofen den Crumble ca. 25 garen, bis die Streusel schön goldbraun sind.