

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 14.04.2023

Rhabarber-Streusel-Kuchen

Für 12 Stücke

Zutaten

Für den Hefeteig:

320 g Weizenmehl (Type 405)
150 ml Milch
35 g Zucker
45 g weiche Butter
1 Eigelb (Größe M)
30 g frische Hefe
8 g Salz
1 Prise fein
abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für die Vanillecreme:

200 ml Milch
65 g Zucker
1 Ei (Größe M)
20 g Speisestärke
1 Messerspitze
ausgekratztes Vanillemark
20 g Butter

Für die Vanillestreusel:

120 g Butter
1 Messerspitze
ausgekratztes Vanillemark
200 g Weizenmehl (Type 405)
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze fein
abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für den Rhabarber:

30 g Zucker
15 g Semmelbrösel
1 Prise Zimt
350 g Rhabarber

Außerdem:

Backblech
Backpapier
Tortenring (28 cm Ø)
Weiche Butter zum Einfetten
Mehl zum Bearbeiten
Teigrolle
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung



1. **Für den Hefeteig** Mehl, Milch, Zucker, Butter, Eigelb, Hefe, Salz und Zitronenschale in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe 5 Minuten mischen.
2. Auf zweiter Stufe ebenso 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.
3. **Für die Vanillecreme** Milch, Zucker und Ei, Stärke und Vanille in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Schneebesen aufkochen. Butter unterrühren. Vanillecreme beiseitestellen und abkühlen lassen.
4. **Inzwischen für die Vanillestreusel** Butter und Vanille in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen. Topf auf der ausgeschalteten Kochstelle ziehen lassen, bis der Kuchen vorbereitet ist.
5. **Für den Rhabarber** Zucker, Brösel und Zimt in einer großen Schüssel mischen. Rhabarber putzen, waschen und trocknen. Stangen jeweils quer in 1 cm dicke Stücke schneiden und mit der Zucker-Brösel-Mischung mischen.
6. Einen Tortenring (Ø 28 cm) fetten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Tortenring daraufsetzen.
7. Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (28 cm Ø) ausrollen und in den vorbereiteten Tortenring legen.
8. Vanillecreme in einen Spritzbeutel füllen und Ringe auf den Hefeteig spritzen. Zwischen die Ringe den Rhabarber gleichmäßig verteilen. (So hat man beim Anschneiden ein schönes Muster.)
9. **Für die Vanillestreusel** Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Flüssige Butter zugeben und mit den Händen zu Streuseln mischen.
10. Streusel auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
11. Inzwischen den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
12. Rhabarberkuchen im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 15 bis 20 Minuten backen.
13. Kuchen in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Tortenring entfernen und den Rhabarberkuchen vollständig abkühlen lassen.

Unser Tipp: Man kann statt des Tortenrings auch den Ring einer Springform benutzen.