



Im Frühjahr ist Rhabarber die erste saisonal und regional verfügbare Obstsorte, meist noch vor den deutschen Erdbeeren. Pur ist er zu sauer, doch in einen Kuchen eingebacken mit krossem Streusel ist das Zusammenspiel von Süße und Säure richtig lecker.

Da nicht alle Rhabarber mögen und ein Blech viel Kuchen bedeutet nutze ich die Gelegenheit und backe gleich zwei Kuchen auf einem Blech. Halb & Halb also. Als Grundlage verwende ich einen Hefeteig.

Zutaten

Hefeteig (für das ganze Blech)

- x 500 gr Mehl Typ 550er ist optimal, das Normale 450 er geht auch
- x 170 ml Milch (handwarm)
- x ½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- x 75 gr Zucker
- x 75 gr Butter (weich oder schon flüssig) für den Teig

Streusel

- x 180 g Butter
- x 250 g Mehl
- x 100 g Zucker
- x 25 g Vanillezucker (selbstgemacht)
- x 50 g gemahlene Mandeln
- x 1 Msp* Zimt
- x 1 Prise Salz

* Msp = Messerspitze

Obstbelag

- x 400 g Rhabarber
- x 150 g Himbeeren (gefroren)

Küchenhardware

- x Küchenmaschine mit Knethaken
- x Backblech mit Backpapier
- x Schneidbrett mit Messer
- x Waage

Zubereitung

1. Der Hefeteig.

Mehl, weiche Butter, Salz und Ei kommen in die Rührschüssel der Küchenmaschine. In die Milch gibst du den Zucker und die Hefe und verrüst alles gut. Die Milchemischung kommt in die Rührschüssel, wo alle Zutaten für 2 Minuten

langsam mit einander verrührt werden. Dann nochmal eine Stufe höher stellen und solange kneten bis ein glatter und weicher Teig entstanden ist. Dauert ca 5-7 Minuten.

Die Schüssel mit einem Deckel oder einem feuchten Handtuch abdecken, damit der Teig nicht antrocknet und für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Während die Hefe arbeitet und den Teig aufgehen lässt kannst du die Zeit nutzen und den Rhabarber und die Streusel vorbereiten.

Nach dem sich das Teigvolumen verdoppelt hat knetest du den Teig kurz durch und rollst ihn auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech aus. Jetzt 15 Minuten warten mit dem Belegen und alles wird gut.

2. **Früchtebelag für ein halbes Blech.** Die Schale vom Rhabarber abziehen und die Stangen in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Himbeeren zugeben und die Mischung auf dem Boden verteilen.
3. **Streusel für ein halbes Blech.** Alle Zutaten bis auf die Butter in eine Schüssel geben und mischen. Jetzt die Butter in kleinen Stücken zugeben alles verkneten bis eine streuselige Masse entsteht und kein trockenes Mehl oder Zucker zu sehen sind. Die Streusel über die Hälfte der Früchte krümeln

Belegen und Backen

1. Du ziehst mit einem Messer eine Linie in der Hälfte des Backblechs und fängst an den Kuchen zu belegen. Die eine Hälfte mit dem Rhabarber, den Himbeeren und den Streuseln.
2. In die andere Hälfte drückst du mit dem Finger im Abstand von 5 cm kleine Löcher in den Teig in die du in dünne Scheiben geschnittene Butter legst. Dann die gehobelten Mandel auf dem Teig verteilen und alles ordentlich mit Zucker bestreuen.
3. Sind die Beläge fertig verteilt kommt der Kuchen für 30 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze auf die untere Schiene in den Ofen.

Mit einem Klecks Sahne servieren und genießen.