

RHABARBER-HIMBEERKUCHEN

Backzeit: 30-40 min - Menge: 1 Blech

-ZUTATEN-

Hefeteig:	Streusel:	Belag:
330 g Mehl Type 550 (oder Type 405)	300 g Mehl Type 405 (oder Type 550)	600 g Rhabarber
130 g Milch	200 g Butter	200 g Himbeeren
21 g frische Hefe	150 g Zucker	10 g Speisestärke
60 g Butter	1 Prise Salz	50 g Zucker
1 Ei (50 g)	evtl. Vanille	
1 Prise Salz		

-ZUBEREITUNG-

Streusel:

1. Gib zuerst die Butter und den Zucker, und wenn gewünscht Vanille, in eine Schüssel und verknete alles zu einem Teig. Füg anschließend das Mehl hinzu.
2. Stell den Teig in den Kühlschrank während du den Hefeteig zubereitest. Dadurch lassen sich die Streusel später besser auf dem Kuchen verteilen.

Hefeteig:

3. Als erstes erwärmst du die Milch in einem Topf oder in der Mikrowelle. Darin wird dann die Butter geschmolzen. Nun ist es wichtig, dass du die Mischung lauwarm abkühlen lässt. Wenn die Mischung noch zu heiß ist, geht die Hefe kaputt und der Teig kann nicht aufgehen.
4. Gib nun Mehl in eine Schüssel und brösel die Hefe hinein. Füge anschließend den Zucker, das Salz, das Ei und die lauwarme! Milch-

Buttermischung hinzu und verknete alles erst 3 Minuten mit langsamer und dann 5 Minuten mit schneller Geschwindigkeit.

Tipp: So merkst du ganz leicht, ob der Teig fertig ist: Der Teig muss sich während des Knetens komplett vom Schüsselrand lösen.

5. Forme nun den Teig zu einer Kugel und leg ihn wieder in die Schüssel zurück. Deck den Hefeteig ab und lass ihn ca. 30 Minuten gehen. Hefeteig mag es warm (z.B. auf der Heizung), sollte aber nicht über 35 Grad gelagert werden!

6. Nachdem der Teig gegangen ist, roll ihn nun auf einem Backblech aus und lass ihn noch einmal 20-30 Minuten gehen.

Belag:

7. Solang der Teig auf dem Blech geht, kannst du gut in der Zwischenzeit den Rhabarber schälen. Dann schneidest du ihn noch in ca. 1 cm große Stücke und vermischst ihn mit dem Zucker und der Speisestärke.

Achtung! Bitte die Mischung nicht zu lange stehen lassen, da der Rhabarber Wasser zieht und du ja keinen Suppenkuchen haben magst ;)

8. Heize den Ofen auf 170°C Ober-/ Unterhitze vor.

9. Wenn der Teig fertig gegangen ist, stich mit einer Gabel ein paar Mal in den Hefeteig, damit er sich beim Backen nicht ungleichmäßig wölbt.

10. Beleg nun gleichmäßig den Hefeteig mit der Rhabarbermischung und den Himbeeren.

11. Zum Schluss noch die Streusel obendrauf verteilen und dann ab in den Ofen und für ca. 30-40 Minuten backen.

Tipp: Du erkennst, ob der Teig durchgebacken ist, wenn die Unterseite des Kuchens goldbraun ist.

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 