

Rhabarberkuchen – Helmut Gote

Zutaten für eine Springform mit 28 cm Durchmesser

... für den Teig

250 g	Mehl
150 g	Quark, 20% Fettgehalt
1 Stück	Ei
4 EL	Sonnenblumenöl
50 g	Zucker
2 Päckchen	Vanille-Zucker
½ TL	Salz
2 TL	Backpulver
750 g	Rhabarber

... für die Streusel

150 g	Mehl
50 g	Mandeln
100 g	kalte Butter
100 g	Zucker

Zubereitung

Quark, Öl, Zucker, Ei und Salz in einer Schüssel verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und zunächst eine Hälfte mit dem Rührgerät unter die Quarkmasse rühren, danach die zweite Hälfte.

Sobald sich der Teig vom Rand der Schüssel löst den Teig mit den Händen kräftig durchkneten.

Wenn er relativ fest und gleichzeitig elastisch ist, dann ist er richtig. Falls er an den Fingern klebt, noch etwas Mehl hinzufügen.

Der Teig muss 20 Minuten entspannen. In dieser Zeit wird der Rhabarber vorbereitet. Die Stangen in 1 cm große Stücke schneiden, aber nicht schälen.

Die Zutaten für den Streusel bis auf die Butter alle in einer Schüssel vermischen. Die Butter in kleine Würfel zerteilen und alles locker durchrühren. Dann zerreiben Sie das Gemisch locker und zügig zwischen den Händen und der Streusel entsteht von selbst, wenn die Butterstückchen kleiner werden.

Wichtig ist es schnell zu arbeiten, damit die Butter nicht warm und weich wird.

Den Teig 4 cm größer als die Springform ausrollen und in die gebutterte Form legen und festdrücken. Darauf kommen die Rhabarberstücke und oben drauf der Streusel.

Die gefüllte Form kommt für ca. 45 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen.