Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rhabarber-Streuselkuchen mit Muskat, Zimt und Vanille-Duft

Zutaten:

Rezept von Christina Richon

Für eine Springform von 28 cm Ø

Boden:

- 100 g weiche Butter
- 80 g hellbrauner Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 75 g saure Sahne (ca. 15 % Fettgehalt)
- 180 g Mehl
- 1 geh. TL Weinsteinbackpulver

Belag:

- 1 kg Rhabarber
- 2 EL Zucker
- Saure-Sahne-Creme:
- 40 g Maisstärke
- 1 Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 375 ml Vollmilch
- 125 g saure Sahne (ca. 15 % Fettgehalt)

Streusel:

- 200 g Mehl
- 100 g hellbrauner Rohrzucker
- ½ TL Zimtpulver
- ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
- 150 g kalte Butter

Zubereitung

- Den Rhabarber waschen, Endstücke abschneiden und bei Bedarf schälen (ich schäle fast nie). In kleine Würfel schneiden und mit dem Zucker mischen. Mind. eine halbe Stunde marinieren lassen.
- Die Maisstärke mit dem ausgelösten Vanillemark, der Vanilleschote und dem Zucker mit einigen Esslöffeln Milch glatt rühren, unter die übrige Milch rühren und unter Rühren zu einem Flammerie kochen. Etwas erkalten lassen, dabei mehrmals umrühren. Die Vanilleschote entfernen und die saure Sahne untermengen.
- Den Backofen auf 180° O/U-Hitze vorheizen.
- Für den Boden die Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier zusammen mit der sauren Sahne unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und kurz unterrühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Teig in die Form geben. Die saure Sahne-Creme darüberstreichen und die marinierten Rhabarberstücke darüber verteilen.
- Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker, Gewürzen und der kleingeschnittenen kalten Butter in einer Schüssel mit den Händen verkneten und kleine Streusel formen. Diese über den Rhabarberwürfeln verteilen.
- Den Kuchen auf der zweiten Einschubhöhe von unten ca. 50 – 60 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen, den Kuchen in der Form erkalten lassen. Vorsichtig mit einem Tortenheber auf eine Platte stellen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben. Eine mit Zimt und Muskatnuss gewürzte Vanillesahne schmeckt wunderbar dazu.