

Rhabarber-Streusel-Kuchen vom Blech

Endlich ist es wieder soweit: die leckeren roten Rhabarber-Stangen haben Saison. Passend dazu habe ich heute ein Kuchenrezept für Sie vorbereitet, dass nicht nur wunderbar saftig ist, sondern auch garantiert gelingt!

Wussten Sie, dass Rhabarber nicht zum Obst, sondern zu den Stangengemüsen zählt? Die Erntezeit für die roten Stangen beginnt im Freiland Anfang Mai und endet mit dem Johannistag Ende Juni. Aus Gewächshäusern kommt er meist schon ab Mitte April in die

Supermärkte. Rhabarber ist nur sauer, sondern auch sehr gesund: jede Menge Mineralstoffe, wie Eisen, Kalium und Phosphor stecken in ihm. Und natürlich ganz viel Vitamin C.



Sie benötigen:

einen flexiblen Backrahmen oder ein kleines Backblech (30x30 cm)

für den Teig:
– 400g Mehl
– 1 Ei
– 200 g Zucker
– 250 g Butter (zimmerwarm)

für die Quarkcreme:
– 1kg Magerquark
– 2 Eier
– 1 Packung Puddingpulver Vanille
– 200 g Zucker
– geriebene Schale von einer Bio-Zitrone

für das Rhabarber-Topping:
– ca. 600g Rhabarber (geputzt gewogen)
– 50 g Zucker

optional: etwas Puderzucker

Und so wird’s gemacht:

Backofen vorheizen auf 160 Grad (Umluft).
Legen Sie ein Backblech mit etwas Backpapier aus und stellen Sie den Backrahmen darauf. Die Seiten des Rahmens leicht einfetten.
Jetzt wird der Teig zubereitet: alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgerätes durchmengen. Es sollte ein krümeliger, aber dennoch kompakter Streuselteig entstehen. Das kann schon ein paar Minuten brauchen.
2/3 des Teiges werden nun auf das Backblech gegeben und zu einem Boden gleichmäßig festgedrückt. Den restlichen Streuselteig beiseite stellen.
Backen Sie jetzt den Boden etwa 15 Minuten im Backofen und lassen ihn anschließend (auf dem Blech und mit Backrahmen) auskühlen. Die Backofen-Temperatur auf 150 Grad herunter regeln.







Die Füllung vorbereiten:

In der Zwischenzeit kümmern wir uns um den Rhabarber und die Quarkcreme. Waschen Sie die Rhabarberstangen gründlich und entfernen Sie Enden und Blätter.
Dann in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit etwas Zucker mischen. Für die Quarkcreme geben Sie den Magerquark, die Eier, Zucker und Puddingpulver in eine große Schüssel. Nun die Bio-Zitrone heiß abspülen und die Schale fein reiben. Der Abrieb kommt zu den anderen Zutaten und alles wird gründlich vermengt.
Jetzt können Sie die Masse auf den Kuchenboden streichen.





Die Rhabarber Stückchen auf der Quarkcreme verteilen und den restlichen Streuselteig über

alles bröseln. Der Kuchen muss nun noch einmal für ca. 50-55 Minuten bei 150 Grad (Umluft) backen, danach vollständig auskühlen lassen. Erst dann den Backrahmen entfernen. Kuchenplatte in gleichmässige Quadrate schneiden und vor dem Servieren noch mit etwas Puderzucker bestäuben. Gleichzeitig süß & sauer, dabei wunderbar saftig und dennoch ein wenig knusprig…Sie werden diese Rhabarber-Stücke lieben!

Mein Tipp: Dieser Kuchen lässt sich auch wunderbar schon am Vortag zubereiten.

Außerdem kann man ihn prima einfrieren. Die Stücke durch Backpapier trennen, so kann man ganz bequem immer einzelne Portionen entnehmen.



Na? Haben Sie jetzt Lust auf Rhabarber-Kuchen bekommen? Dann freu ich mich, wenn Sie mein Rezept gleich mal ausprobieren.
Guten Appetit!

Ihre Cornelia Geerken



Cornelia Geerken

im Nordwesten unterwegs...

So bin ich zum Schreiben gekommen: Das Schreiben fasziniert mich schon seit meiner Kindheit. Es war irgendwie nur natürlich, dass es auch in meine berufliche Tätigkeit mit einfliesst.
Das bedeutet Heimat für mich: In einen sicheren Hafen zurück zu kehren. Ein Gefühl, das ich mit den Menschen hier, mit der Weite und auch mit dem norddeutschen Wetter verbinde.
Mein Lieblingsort hier im Nordwesten: Oh, das ist echt schwierig! Aber Oldenburg, der Elsflether Sand und Greetsiel stehen auf jeden Fall an der Spitze dieser ziemlich langen Liste.