

RHABARBER CRUMBLE

RHABARBER CRUMBLE

Meinem Rhabarber geht es dieses Jahr bestens - er wächst und gedeiht. Und da Bessere Hälfte ein großer Fan von Rhabarber Kuchen ist habe ich ihm kurzerhand einen gebacken. Mit Streuseln, einem einfachen Rührteig und frisch fruchtigem Rhabarberkompott - einen saftigen Rhabarber Crumble!



Zutaten für den Rührteig:

200g Zucker

300g Mehl

3 Eier

140g weiche Butter + etwas zum einfetten der Form

1/2 Päckchen Backpulver

1 Prise gemahlene Vanille

Für das Kompott:

250g Rhabarber

4 EL Zucker

2 EL Wasser

Für die Streusel:

100g Mehl

50g Zucker + 3 EL

60g kalte Butter

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und mit Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben. 15 Minuten köcheln lassen bis der Rhabarber weich gekocht ist.



Das Kompott durch ein Sieb abgießen und etwas abtropfen lassen.



Alle Zutaten für den Rührteig in die Küchenmaschine geben und zu einem weichen Teig verrühren. Die Backform einfetten, den Teig als Basis darin ausstreichen und das Kompott darauf verteilen.



©katha-kocht.de

Für die Streusel die kalte, klein gewürfelte Butter, Mehl und Zucker zuerst mit der Küchenmaschine verkneten und dann mit kalten Händen zerbröseln.



Die Streusel über den Kuchen geben, den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Etwas extra Zucker über die Streuseln geben und den Kuchen für 50-60 Minuten in den Ofen schieben.



Am Ende die Stäbchenprobe machen. Wenn der Kuchen durch ist noch 5 Minuten bei 220°C unter dem Grill die Streusel bräunen.



©katha-kocht.de

Komplett abkühlen lassen oder lauwarm servieren – es schmeckt beides! Ich mag dazu noch einen Klecks Schlagsahne, der Kuchen ist aber saftig genug um ihn auch pur zu genießen.

Wer möchte ein Stück?



©katha-kocht.de