

15 Minuten-Rhabarberkuchen mit Streuseln aus dem Thermomix®



© Rhabarberkuchen mit Streuseln - Rezepte mit Herz



15 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stücke

Besuch kündigt sich spontan an und ihr wisst nicht, was ihr anbieten sollt?
Ab sofort kein Problem mehr...

Dieser super einfache Kuchen hat für Boden und Streusel nur einen Teig und ist daher in nur 15 Minuten gemixt und damit in nur einer Stunde fertig. Und da er warm sowieso am besten schmeckt, kann er direkt auf den Tisch.

Und das allerbeste:

Er funktioniert mit frischem oder TK-Rhabarber oder mit Obst eurer Wahl. Toll, oder?

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 150 g | + 1 EL kalte Butter |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | brauner Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 750 g | Rhabarber (frisch oder TK) |
| <input type="checkbox"/> | 60 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Speisestärke |

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Springform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
2. 150 g Butter in Stücken, braunen Zucker und Mehl in den Mixtopf geben und 1 Min. 30 Sek./Teigstufe kneten. Teig kalt stellen.
3. Rhabarber waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Rhabarber, Zucker und Speisestärke zugeben und ca. 2 Min. karamellisieren.
4. 2/3 des Teiges als Boden in die Springform drücken. Rhabarbermasse darauf geben und glattstreichen. Übrigen Teig als Streusel daüber verteilen.
5. Im heißen Ofen ca. 45 Min. backen bis die Streusel goldbraun sind. Am besten noch leicht warm mit etwas Schlagsahne servieren.

Nährwertangaben

kcal: pro Stück ca. 275 kcal, 3 g E, 11 g F, 39 g KH