

# Rhabarber-Streuselkuchen

(#lowfat, #lowsugar)

## Zutaten:

### Hefeteig

- 15 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 250 g Milch
- 400 g Mehl
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 45 g Butter, weich, in Stücken

### Streusel

- 150 g Mandeln
- 100 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
- 50 g Zucker
- 100 g Marzipan-Rohmasse, in Stücken (2 cm)
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter, kalt, in Stücken,
- 50 g Quark
- 1000 g Rhabarber, in Stücken (2 cm)

## Zubereitung:

Hefe, Zucker, Milch 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen. Mehl, Ei und Salz zugeben und 2 Min. kneten. Butter zugeben und weitere 2 Min. kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und 45 Minuten gehen lassen. Mixtopf spülen und für die Streusel Mandeln 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Restliche Zutaten zugeben, 10 Sek./Stufe 6 vermischen, umfüllen und kaltstellen. James leicht einfetten, Hefeteig darauf geben und gleichmäßig auseinander drücken. Mit Rhabarber belegen und den Streuseln bestreuen. 15 Minuten gehen lassen und bei 190°C backen.



Julia Braun  
Thermomix® Gruppenleitung

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

Tel.: 0151 40470922  
mail: braun2211@hotmail.com



t.me/juliaskochstudiokirchberg  
fb.me/juliaskochstudio  
julias.kochstudio.kirchberg  
www.pamperedchef.eu/Juliashobby