

Rhabarber-Streusel-Schnitten

Für 12 Stück

Für die Füllung:

500 g Rhabarber	90 g Zucker	1 Bio-Orange
5 g frischer Ingwer, nach Belieben	1 Prise Salz	1, 5 EL Speisestärke, gesiebt

Für den Boden und Streusel:

210 g Weizenmehl, Type 405	70 g Speisestärke	1 Prise Salz
250 g weiche Butter	150 g Zucker	50 g Marzipan, zerkrümelt
50 g Mandelblättchen	Butter	

Rhabarber waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann von der Orange den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben.

Rhabarberstücke zusammen mit dem Zucker, Orangenabrieb, 2 EL vom Orangensaft, Ingwer und Salz in einem Topf geben. Bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren, ca. 8 bis 10 Minuten erhitzen bis der Zucker sich auflöst und der Rhabarber weich wird.

Dann die Speisstärke dazugeben. Unter ständigem Rühren 1 bis 2 Minuten weiter kochen, bis die Masse andickt. Die Füllung in einer Schüssel zum Abkühlen geben, während der Boden gemacht wird.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Backform von 23 cm x 23 cm oder 25 cm Durchmesser mit Butter ausfetten.

Für den Boden Mehl, Reismehl (oder Speisstärke) und Salz vermengen.

Mit einem Handmixer oder einer Kuchenmaschine Butter und Zucker in einer Rührschüssel cremig schlagen. Mehl, Stärke (oder Reismehl) und Salz hinzufügen und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Die Mischung ist recht krumelig.

200 g dieser Mischung abmessen und in einer zweiten Schüssel für die Streusel beiseitestellen.

Den restlichen Teig gleichmäßig auf dem Boden der vorbereiteten Backform verteilen.

Mit der Rhabarber-Füllung bedecken dabei 1 cm Abstand vom Rand lassen, damit die Füllung beim Backen nicht anbrennt.

Für die Streusel zerkrümelten Marzipan und Mandelblättchen zum beiseitegestellten Teig dazugeben und mit den Fingerspitzen grob einarbeiten. Die Streusel über der Füllung verteilen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche und Ränder goldbraun sind. Auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen und dann in Schnitte aufschneiden.

Cynthia Barcomi am 22. April 2022