

Rhabarberstreuselkuchen

Zeit: 45 Minuten

Für 4 Portionen

Niveau: mittel

Zutaten:

600 g Rhabarber
300 ml Grenadinesirup
190 g Weihenstephan Butter
75 g Puderzucker
4 Eier (M)
100 g Marzipanrohmasse
200 g Zucker
75 g Stärke
225 g Mehl
60 g kernige Haferflocken

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, trockene Enden abschneiden, von sehr dicken Stangen die zähe Haut abziehen. Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden, mit Granatapfelsirup und 200 ml Wasser aufkochen, vom Herd nehmen ziehen lassen. Die Kochflüssigkeit aufheben, für Limo, Drinks und Fruchtsalat verwenden.
2. 100 g Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Eier trennen. Marzipan zerzupfen, mit den Eigelben glatt rühren. Eigelbcreme in die Buttermasse rühren. Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen. Stärke mit 100 g Mehl mischen. Eiweiß und Mehl unter die Buttercreme ziehen.
3. Ofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. 4 kleine Kuchenformen oder Portionsauflaufformen buttern. Den Teig ca. 2 cm dick in die Formen streichen. Für die Streusel 125 g Mehl, 100 g Zucker und 90 g Butter mit den Fingerspitzen verkrümeln. Die Haferflocken locker unterkrümeln. Rhabarber in den Teig drücken und mit den Streuseln bestreuen. Auf der mittleren Schiene 35–40 Min. backen. Dazu passt geschlagener Weihenstephan Schlagrahm.