Rhabarber-Kuchen vom Blech

Frühsommer ist meine liebste Zeit im Jahr zum Backen. Im Herbst bekomme ich immer richtig Lust auf Kochen und im Frühsommer auf Backen. Alles blüht, wird grün, die Sonne scheint und die ersten Obstsorten können geerntet und von mir verbacken werden. Dabei ist Rhabarber eigentlich gar kein Obst. Rhabarber gehört zur Familie der Knöterichgewächse (nie gehört? Macht nix – ich bis vor Kurzem auch nicht!).

Als ich noch ein Kind war, hatten wir immer Rhabarber im Garten. Und es gibt ein besonderes Bild von mir, was ich Euch nicht vorenthalten möchte. Die kleine Paula und die große Rhabarber-Stange. Und der Fußball.

Ich bin also schon mit Rhabarber groß geworden. Ich liebte Rhabarber als Kind und ich liebe ihn immer noch. Die ersten Stangen Rhabarber die mir dieses Jahr über den Weg liefen, wurden direkt in die Einkaufstasche gesteckt und kurze Zeit später zu Kuchen verarbeitet. Und zwar zu diesem leckeren, schnellen und einfachen Rhabarer-Kuchen mit Streuseln vom Blech.

Rhabarber-Kuchen vom Blech

Für den Rührteig

- 250 g Butter
- 175 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl (Type 550)
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 TL geriebene Zitronenschale

Für den Belag

- 750 g Rhabarber ((oder mehr…))

Für die Streusel

- 200 g Butter
- 150 g Dinkelmehl (Type 630)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 70 g brauner Zucker
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen.

   Den Rhabarber waschen, ggf. schälen (Ich schäle Rhabarber nie. Mich stören die "Fasern" überhaupt nicht und ich finde, dass gerade der rote Rhabarber dadurch seine Farbe verliert) und in feine Streifen schneiden. Zur Seite stellen.

   Für den Rührteig die Butter und den Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben und verrühren. Das Mehl mit dem Salz und Backpulver mischen und dazu geben. Die Zitronenschale dazugeben und unterrühren. Den Rührteig auf das Backblech geben und den Rhabarber darauf gleichmäßig verteilen.

   Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen. Die übrigen Zutaten abwiegen und in eine Rührschüssel geben. Die flüssige Butter dazu gießen, alles miteinander mit einer Gabel vermengen. Dann den Streuselteig mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und auf das Blech geben.

   Den Kuchen etwa 30-35 Minuten backen und am besten lauwarm mit etwas Vanille-Eis oder geschlagener Sahne servieren.

Durch den braunen Zucker und das Mandelmehl in den Streuseln, werden diese kräftiger und knuspriger und machen den Rhabarber-Kuchen meiner Meinung nach zu einem Highlight!

Lasst es Euch schmecken!

Eure Paula