

Rhabarber-Kuchen nach Barbara (+laktosefreie Version)

Rezept für ungefähr ein Backblech

Man geht davon aus, dass ein Standard-Backblech ungefähr die Maße 40 cm x 30 cm hat.

Barbara hat z.B. ein kleineres Blech und backt den Rest dann in einer ø 26 cm Springform. Ich habe die halbe Menge für ein ca. 35 cm x 25 cm (Innenmaße) Backblech genommen (das sind diese Backblechs, die man häufig mit Deckel und Transportgriffen kaufen kann), was ungefähr zwei Drittel eines normalen Backblechs entspricht und das hat auch sehr gut funktioniert. Wenn man das Ganze auf einem Standard-Blech backt, wird der Kuchen einfach ein bisschen höher.

Hefeteig:

500 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe (ich habe Trockenhefe verwendet)

100 g Zucker

2 Eier

125 g Butter/Margarine, für die **laktosefreie Version** Margarine oder 100 ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl) plus 2 EL Wasser verwenden (ich habe Rapsöl und 2 EL Milch genommen, dann ist es aber nicht mehr laktosefrei)

250 ml lauwarme Milch, für die **laktosefreie Version** durch Wasser ersetzen.

Streusel:

200 g Mehl

200 g gemahlene Nüsse (ich habe zur Hälfte gemahlene Mandeln und zur anderen Hälfte gemahlene Haselnüsse genommen)

250 g Butter, für die **laktosefreie Version** durch 200 ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl) plus 2 EL Wasser ersetzen (ich habe hier Butter genommen)

375 g Zucker

großzügig Zimt (ich nehme so 1 TL)

Außerdem:

Mehl zum bestäuben der Arbeitsfläche

1.5 kg Rhabarber (**Tipp von Barbara:** Für eine Version mit anderem Obst einfach auf dem Wochenmarkt nach der Menge für 1 Blech fragen!)

1 Pck. Vanillinzucker, um den Kuchen vor dem Servieren damit zu bestreuen

Equipment:

Küchenwaage

Messbecher, Messlöffel

mind. 1 Rührschüssel, besser 2

Evtl. Esslöffel oder besser noch Schneebesen

Handrührgerät mit Knet- und Rühraufsatz

Evtl. Teigschaber

Nudelholz oder Rollstab

Backblech

Entweder Backpapier oder Butter/Margarine/Öl plus Backpinsel zum Einfetten

Evtl. Pfannenwender

Rost aus dem Backofen zum Abkühlen

Hefeteig:

1. Mehl, Zucker und falls Trockenbackhefe genommen auch diese in eine Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen, einem Esslöffel oder auch einfach der Hand vermischen, damit später im Teig alles gleichmäßig verteilt ist. Muss aber nicht unbedingt, ich mache es aber.
2. Alle anderen Zutaten dazu geben. Falls frische Hefe verwendet wird, diese reinbröseln.

3. Mit dem Handmixer mit Knetaufsatz erst auf niedriger, dann auf höchster Stufe ungefähr 5 Minuten kneten.
4. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen. **In dieser Zeit kann den Rhabarber, das Backblech und die Streusel vorbereiten!**
5. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig - am besten mit einem Teigschaber - auf die Arbeitsplatte geben und kurz durchkneten.
6. Teig mit einem Nudelholz/Rollstab ungefähr auf die Größe des Bleches ausrollen. Hefeteig ist sehr elastisch und zieht sich gerne auch wieder etwas zusammen, man muss den Teig nicht ganz passgenau auf die Größe des Bleches ausrollen. Man kann den Teig dann auch noch auf dem Blech zurecht ziehen.
7. Den ausgerollten Teig vorsichtig auf das Nudelholz/den Rollstab rollen und über dem Backblech abrollen. Den Teig dann ggf. noch zurechtziehen (vor allem in den Ecken). Danach geht's weiter beim Punkt "*Alles zusammensetzen*".

Rhabarber vorbereiten:

1. Den Rhabarber waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Backblech vorbereiten:

1. Das Backblech entweder mit Backpapier auslegen (das mache ich so) oder mit einem Backpinsel mit Butter/Margarine/Öl bestreichen.

Streusel:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer mit Rühraufsatz erst auf niedriger, dann auf mittlerer Stufe schlagen, bis die Streusel die gewünschte Größe haben (ich mag so mittelgroße bis kleine Streusel).

Alles zusammensetzen:

1. Den vorbereiteten Rhabarber auf das schon mit dem Hefeteig belegtes Backblech geben.
2. Die Streusel darüber streuen.
3. Im Ofen bei 190-200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Heißluft ca. 20 bis 25 Minuten backen. Der Ofen muss für diesen Kuchen nicht notwendigerweise vorgeheizt sein. Wenn der Ofen nicht vorgeheizt wurde, verlängert sich die Backzeit je nach Ofen um ungefähr 5 bis 10 Minuten. Den Ofen dann aber auf jeden Fall nach Ablauf der eigentlichen Backzeit besonders gut im Auge behalten. Aber sowieso sollte Gebäck immer so im letzten Drittel der Backzeit häufiger kontrolliert werden. Wenn z.B. der Kuchen oben schon goldbraun ist, dann kann man Alufolie darüber legen, damit die Oberfläche nicht weiter bräunt. Um zu testen, ob der Kuchen schon gut ist, kann man mit einem Pfannenwender unter den Kuchen gehen und ihn leicht anheben. sieht die Unterseite auch schon goldbraun aus und ist nicht mehr labbrig, ist der Kuchen fertig.

Nährwerte für den gesamten Kuchen:*

8943 kcal, 146.6 g Eiweiß, 1085.5 g Kohlenhydrate - davon 518.4 g Zucker, 455.5 g Fett - davon 166.6 g gesättigt, 7.4 g Natrium

*Diese Angaben gelten für meine Version mit Rapsöl und Milch im Hefeteig, Butter, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g gemahlene Haselnüsse und 1 TL Zimmt in den Streuseln.