



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin

Rhabarber Streusel

für einen Obstboden oder Tarteform von 26 cm Durchmesser
12 Stücke

ZUTATEN:

Mürbeteig:

75 g zimmerwarme Butter
160 g gesiebttes Mehl
10 g Kristallzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Wasser

Crème:

30 g Speisestärke
250 ml Milch
2 Eier (Größe M)
75 ml Sahne
80 g Kristallzucker
1 TL Bourbonvanillezucker

Streusel:

75 g zimmerwarme Butter
75 g Kristallzucker
½ TL Bourbonvanillezucker
½ TL Abrieb einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
150 g gesiebttes Weizenmehl

Außerdem:

Butter zum Einfetten
Weizenmehl zum Bearbeiten
Backerbsen zum Blindbacken
2 EL Konfitüre
40 g fein gemahlener Zwieback oder
Butterkeksbrösel

Rhabarber:

750 g Rhabarber
20 g Saftstopp oder Speisestärke

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten und mindestens 1 Stunde kalt legen.

Für die Streusel sämtliche Zutaten mit den Händen, einem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine miteinander verkneten, zu Streuseln zerbröseln und kalt stellen.

Den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit Saftstopp oder Speisestärke in einer Schüssel mischen.



hr1-DOLCE VITA

Für die Crème die Speisestärke mit etwas kalter Milch glatt rühren. Die Eier unterrühren. Die restliche Milch, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf aufkochen. Den Speisestärken-Ansatz mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren zu einer Crème kochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form mit Butter einfetten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle, passend für die verwendete Form, rund ausrollen und die Form damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig mit Backpapier abdecken und mit Backerböden belegen. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten blindbacken.

Die Backerböden und das Backpapier entfernen. Den Boden etwas auskühlen lassen und mit Konfitüre bestreichen. Mit den Bröseln bestreuen und die gekochte Crème darauf verteilen. Rhabarberstücke kreisförmig in die Crème stecken, mit Streuseln belegen und im Backofen auf dem Rost auf mittlerer Schiene weitere 30 – 35 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Rezept aus dem Buch:

Catherine Jamin

Backen: 100 Backrezepte für jeden Tag

Tre Torri Verlag

ISBN 978-3960330981