

Apfel-Rhabarber-Kuchen mit Zimt-Streuseln

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können den Kuchen maximal 1 Tag vorher zubereiten.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.

Für das Backblech:

etwas Fett

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



Apfel-Rhabarber-Belag:

750 g Äpfel, z. B. Jonagold , Elstar
750 g Rhabarber

Zimt-Streusel:

200 g Weizenmehl
1/4 TL gemahlener Zimt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Quark-Öl-Teig: Mehl in einer Rührschüssel mit Backin mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf dem Backblech ausrollen.

3. Apfel-Rhabarber-Belag: Äpfel schälen und in Spalten scheiden. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in Reihen jeweils abwechselnd mit 2-3 Apfelspalten und 1 Rhabarberstück belegen.

4. Zimt-Streusel: Mehl in einer Rührschüssel mit Zimt, Zucker, Vanillin-Zucker mischen und weiche Butter oder Margarine zugeben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Obstbelag verteilen und das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 42 g, kJ: 1.317, kcal: 315