

Apfel-Rhabarber-Kuchen mit Zimt-Streusel

Ein fruchtiger Streuselkuchen mit Apfel und Rhabarber für den Sommer.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Apfel-Rhabarber-Belag:

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

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

Zimt-Streusel:

200 g Weizenmehl
¼ 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 Apfel-Rhabarber-Belag zubereiten:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden.

3 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel 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. Den Teig in Reihen jeweils abwechselnd mit 2-3 Apfelspalten und 1 Rhabarberstück belegen.



4 Zimt-Streusel zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel mit Zimt, Zucker, Vanillin-Zucker mischen und weiches Fett zugeben. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Obstbelag verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

