



Rhabarberküchlein



Zutaten für die Streusel:

50 g Butter, kalt
100 g Dinkelmehl
50 g Rohrzucker

Zutaten für die Füllung:

500 g Rhabarber
100 g Rohrzucker
0,5 TL Speisestärke
1 EL Wasser, kalt

Zutaten für den Teig:

5 g Backpulver
100 g Butter
200 g Dinkelmehl
2 Eier
1 Prise Fleur de Sel
40 g Joghurt
75 g Rohrzucker



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in creme, 4,8 L



Le Creuset
Tarteform, 6er



Le Creuset
Backblech
doppelwandig



Mono A
Kuchengabel
brilliant poliert



Rösle Kochtopf
EXPERTISO



Städter Backhelfer
Tortengitter /
Kühlgitter 45 x 32
cm rechteckig mit
Füßen



ASA Dessertteller
Saisons sand



Le Creuset Tarte-
Form in ofenrot,
4er-Set



Le Creuset
Silikonkockelle in
kirschrot

1

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die 4 Tartelettförmchen (Ø 13 cm, mit Heheboden) ausbuttern und kalt stellen.

2

Zunächst den Rührkuchen herstellen: Die Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben. Alles gleichzeitig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2–4 nur so lange vermengen, bis sich alle Zutaten miteinander vermischt haben.

3

Den Rührkuchenteig auf die Förmchen verteilen, mit einem feuchten Löffel mittig glatt streichen und den Rand entlang hochziehen, so dass der Teig gleichmäßig verteilt ist. Die Förmchen auf ein Backblech setzen und für 15 Minuten in den Tiefkühler stellen.

4

Anschließend für den Streuselteig die Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe

2 zu einem feinen krümeligen Teig rühren.

5

Für die Füllung den Zucker in einen Topf geben und ohne zu rühren schmelzen. Den klein geschnittenen Rhabarber dazugeben und auf mittlerer Temperatur 2–3 Minuten kochen lassen. Mit angerührter Speisestärke abbinden und zur Seite stellen.

6

Den Rhabarber gleichmäßig in die eiskalten Förmchen verteilen. Die Streusel mit den Händen etwas zusammendrücken und auf den Rhabarber geben. Die Förmchen im vorgeheizten Backofen 22–25 Minuten backen und anschließend 20 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.