

Rhabarber-Streusel-Taler

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Milch	140 g
Zucker	180 g
Hefe, frisch	0.5 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Butter	150 g
Eier	1 St.
Salz	
Rhabarber	300 g
Vanille Zucker	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

Monsieur Cuisine

1. Für den Teig in den Mixbehälter Milch, 10 g Zucker und 0,5 Stk. Hefe geben und 2 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen. 350 g Mehl, 50 g Butter, Ei, 50 g Zucker und 1 Prise Salz zugeben und Teig 2 Min./Teigknetstufe kneten. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Rhabarber waschen, Enden entfernen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarber und 20 g Zucker vermengen und ziehen lassen.
3. Für die Streusel in den Mixbehälter 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 50 g Mehl und 100 g weiche Butter geben und 15 Sek./Stufe 6 vermischen. Streusel in eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 10 Stücke teilen, jedes Teigstück zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und Teigtaler auf die vorbereiteten Backbleche legen. Mit Rhabarberstücken belegen und Streusel darübergeben. Im Backofen ca. 20 Min. backen.
5. Anschließend Rhabarber-Streusel-Taler vorsichtig aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer es noch süßer mag, kann die Rhabarber-Streusel-Taler auch noch mit Zuckerguss verzieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	390 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g