

Rhabarber-Kuchen vom Blech

Johann Lafer

Für ein Backblech:

Hefeteig:

100 ml Milch	21 g frische Hefe	25 g Butter
25 g Zucker	350 g Mehl	1 (Größe M) Ei
1 Prise Salz		

Konditorcreme:

1 Schote Vanille	250 ml Milch	3 (Größe M) Eigelb
40 g Zucker	25 g Speisestärke	

Streusel:

50 g Mehl	25 g kalte Butter	1 Msp. Zimt
25 g Zucker	1 Schote Vanille	

Belag:

1,2 kg Rhabarber	5 EL Semmelbrösel	Puderzucker
------------------	-------------------	-------------

Hefeteig:

Butter in Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln. Tipp: Die Milch hat die richtige Temperatur, wenn sie sich mit der Spitze des Ringfingers lauwarm anfühlt. Ist die Milch zu heiß, sterben die Hefebakterien ab und der Teig geht nicht auf.

Die Milch und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Tipp: Die Hefe sollte frisch sein. Nach 1 Woche lässt die Wirkung der Hefebakterien bereits nach und der Teig geht nicht genügend auf.

4 EL Mehl und 1 TL Zucker mit einem Schneebesen unter die Hefemilch rühren. Den Vorteig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl in einem feinen Sieb in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) sieben. Das Ei aufschlagen und zum Mehl geben. Das Salz hinzufügen.

Den übrigen Zucker zur Mehlmischung geben. Die Butterwürfel ebenfalls in die Schüssel geben. Den gegangenen Vorteig hinzufügen. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Konditorcreme:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einem Messerrücken herauskratzen. Milch in einen Topf geben, Vanillemark und die Schote hinzufügen und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Eigelbe in eine Schüssel geben und den Zucker hinzufügen. Beides mit den Quirlen eines Handrührgeräts etwa 5 Minuten dickschaumig schlagen. Die Speisestärke dazugeben und unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Die Vanillemilch durch ein Sieb dazugießen. Alles sofort mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung wieder in den Topf gießen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und kochen lassen, bis eine puddingartige Creme entsteht. Die Creme zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Die Schüssel mit der Creme in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und so lange rühren, bis die Creme kalt ist.

Streusel:

Mehl in eine Schüssel sieben. Butter, Zimtpulver und Zucker dazugeben.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und

hinzufügen. Alles mit den Fingern zu Streuseln zerreiben.

Belag:

Rhabarber waschen, putzen und schälen. Dicke Stangen längs halbieren.

Eine rechteckige Form (20 x 28 cm) mit Butter einfetten. Den gegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form geben und dabei einen Rand hochziehen. Den Hefeteig mehrmals mit einer Gabel einstechen und gleichmäßig mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Konditorcreme darauf verteilen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Rhabarberstangen längs nebeneinander auf die Konditorcreme setzen. Die Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 10 Minuten gehen lassen. Den Rhabarberdatschi im heißen Backofen auf der unteren Schiene etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 17. April 2020