



Benötigte Zutaten

Für	don	Mürbteia	
ı uı	uen	Mulbleid	

250 g	Premium Teebutter
100 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
300 g	Weizenmehl
100 g	Dinkelmehl
1 Pkg.	Backpulver
2	Eier
1 Prise	Salz

Für die Topfencreme

750 g	Premium Topfen
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
100 g	Staubzucker
1	Ei

Für den Belag

500 g	Rhabarber
400 g	Erdbeeren

Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen mit Topfen vom Blech

Es gibt wohl kaum eine genussvollere Kombination auf dem Kuchenteller als Erdbeeren und Rhabarber. Entdecken Sie das köstliche Streuselkuchen-Rezept vom Blech mit cremige Note von der Topfencreme.

Anleitung

- 1. Für den Mürbteig die kalte Butter in kleine Stücke schneiden.
- 2. Staubzucker und Vanillezucker zur Butter hinzufügen und mit den Händen verkneten.
- 3. Das Weizenmehl, Dinkelmehl und Backpulver hinzufügen und in den Teig einkneten.
- 4. Zuletzt die Eier und eine Prise Salz hinzufügen.
- 5. 3/4 des Teigs wird mit Hilfe eines Backrahmens auf 35 x 25 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausgerollt und mit einer Gabel mehrmals eingestochen. Das restliche Viertel wird für die Streusel zur Seite gestellt. Tipp: Damit der Teig nicht am Nudelholz kleben bleibt, legt man Frischhaltefolie zwischen Teig und Nudelholz.
- 6. Für die Topfencreme den Topfen mit Vanillepuddingpulver, Staubzucker und einem Ei klumpenfrei in einer Schüssel verrühren.
- 7. Danach die Creme gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen.
- 8. Die Erdbeeren säubern, entstielen und in Scheiben schneiden. Den Rhabarber schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Erdbeer- und Rhabarberstücke gleichmäßig auf der Topfencreme verteilen.
- 9. Damit die Streusel bröselig werden, 3 Esslöffel Mehl dem restlichen Mürbteig hinzufügen und die Masse mit den Fingern verbröseln.



Für die Streusel

1/4 von der Mürbteigmasse

3 EL Weizenmehl

10. Die Streusel auf der Erdbeer-Rhabarbermischung verteilen und den Kuchen bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 35 Minuten backen.



Ein Rezept von food-stories.at