

Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

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.

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

Für die Streusel

1/4	von der Mürbteigmasse
3 EL	Weizenmehl



Ein Rezept von
food-stories.at