

Impulse Fastenzeit 2021
Rezepte für den 5. Fastensonntag

Rhabarberkuchen mit Zimtstreuseln



Zutaten – für ca. 30 Stück

- 1 kg Rhabarber
- 450 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 425 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 450 g Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 75 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 75 g Mandelblättchen
- Fett

Impulse Fastenzeit 2021
Rezepte für den 5. Fastensonntag

Zubereitung – 75 Minuten – einfach

1. **Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Für die Streusel 200 g Mehl, Zimt, 150 g Zucker, Salz und 150 g Fett in Flöckchen in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.**
2. **Für den Boden 250 g Fett, 250 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 250 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, zufügen und unterrühren.**
3. **Teig auf ein gefettetes Backblech (32 x 39 cm) geben, glatt streichen und Rhabarber darauf verteilen. Streusel und Mandelblättchen darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 35 Minuten backen.**
4. **Inzwischen 50 g Butter schmelzen und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen damit beträufeln. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und mit 25 g Zucker bestreuen. Kuchen abkühlen lassen, in Stücke schneiden. Schmeckt lauwarm sehr lecker.**

Impulse Fastenzeit 2021
Rezepte für den 5. Fastensonntag

**Und wenn wir schon bei Rhabarber sind, hier noch ein
überraschendes Dessert für 4 bis 6 Personen**

50 g	Bulgur, trocken (gibt's zum Beispiel im türkischen Geschäft, aber auch bei den größeren Lebensmittelgeschäften wie R... oder E....)
4 Stange/n	Rhabarber
100 ml	Apfelsaft
1 Pck.	Vanillezucker
etwas	Süßstoff
250 g	Erdbeeren

Den Bulgur nach Packungsanweisung garen.

Den Rhabarber abziehen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Apfelsaft aufkochen und köcheln bis er weich ist. Vanillezucker zugeben, nach Geschmack mit Süßstoff süßen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Bulgur abtropfen lassen. Rhabarber vom Herd nehmen, Bulgur einrühren und dann die Erdbeerstückchen unterheben. Nicht mehr kochen. Am besten die Bulgur-Rhabarber-Mischung vorher schon etwas abkühlen lassen, damit die Erdbeeren schön frisch bleiben.