

STREUSELTALER MIT RHABARBER

Posted on 18. Mai 2019



Heute verrate ich dir mein Rezept für saftige Streuseltaler mit Rhabarber. Sie schmecken fruchtig-erfischend und sind einfach umwerfend lecker! Genau das Richtige für den Frühling...



Denn noch können wir den Frühling in vollen Zügen genießen. Die Rhabarber-Saison ist voll im Gange und sollte auskosten werden, bevor die nächsten leckeren Obstsorten zum Kuchen backen auf uns warten. Ja, ich weiß...Rhabarber ist ja gar kein Obst, sondern eigentlich Gemüse. Dazu hatte ich ja letztes im Rezept für meine [Rhabarber-Himbeer-Konfitüre ohne Kerne](#) schon etwas geschrieben. Ein tolles Frühlings-Gemüse ist aber er allemal, das steht fest. Hier findest du übrigens noch weitere leckere [Rezepte rund um den Frühling](#).

Die Streuseltaler mit Rhabarber...

...sind quasi die fruchtige Version meiner klassischen und hier auf dem Blog sehr beliebten [Streuseltaler](#). Durch die fruchtigen Rhabarber-Stückchen finde ich diese Version ganz besonders lecker. Denn der leicht säuerliche Rhabarber bildet einen tollen Kontrast zum süßen

Zuckerguss und den Streuseln. Dadurch sind die Streuselschnecken nicht zu sauer, aber auch nicht zu süß. Mein Besuch war jedenfalls letztens sehr begeistert. Ich war froh, gleich das doppelte Rezept zubereitet zu haben.

Variation

Du kannst diese Schnecken auch toll mit einer Mischung aus Rhabarber und Erdbeeren oder Rhabarber und Himbeeren backen- ganz wie du magst. Ich habe mich für Rhabarber pur entschieden und es war köstlich. Auch die Rhabarber-Skeptiker haben da ordentlich zugelangt, das ist immer das beste Kompliment. Und falls du doch lieber eine Variante mit Pudding suchst, probiere doch mal meine gefüllten [Streuseltaler mit Puddingfüllung \(Vanillecreme\)](#) aus.

Unter den Rezepten habe ich noch den bekannten Rhabarber Zungenbrecher für dich. Mein Fazit zu diesen Streuselschnecken: Baldiges Nachbacken dringend empfohlen...!



Streuseltaler mit Rhabarber



5 from 8 reviews

Arbeitszeit:

40 Minuten

Wartezeit:

4 Stunden 50 Minuten

Gesamtzeit:

5 Stunden 30 Minuten

Ertrag:

10 Stück

Portionen:

Stück

Zutaten

Vorteig

- 100 g Wasser (lauwarm)
- 100 g Lievito Madre (aufgefrischt) (alternativ 5 g frische Hefe)
- 5 g frische Hefe
- 50 g Mehl

Hefeteig

- 450 g Weizenmehl Type 550
- 60 g Zucker
- 150–180 g Milch ((je nach Größe vom Ei))
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder gekauft)
- 1 Ei ((Gr. M))
- 60 g Butter ((kühl))
- 20 g Öl ((neutral))
- 5 g Salz

Streusel

- 200 g Mehl
- 125 g Butter (aus dem Kühlschrank)
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder gekauft)
- 1 Prise Salz

Zusätzlich

- etwas Milch zum Bestreichen

Rhabarber

- 600 g Rhabarber (geschält)
- 4 EL Himbeersirup (alternativ Zucker)
- 1 Msp. Natron (falls der Rhabarber sehr sauer ist) (optional)

Zuckerguss

- 200 g Puderzucker
- 3-4 EL Wasser oder Zitronensaft ((je nach Geschmack))

Zubereitung

Vorteig

1. Hefe und Lievito Madre (oder statt Madre zusätzlich 5 g Hefe) in dem lauwarmen Wasser auflösen. Mit 50 g Mehl schaumig aufschlagen.
2. Abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.

Hefeteig

1. Vorteig und alle weiteren Zutaten für den Teig (bis auf Butter, Öl und Salz) hinzufügen. Für 8 Minuten bei langsamer und etwa 8 Minuten bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig auskneten.
2. Nach gut der halben Knetzeit nach und nach Öl, Butter sowie das Salz hinzufügen.
3. Für ungefähr 1,5- 2 Stunden in einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort (ca. 28°C) gehen lassen. (Bei Zimmertemperatur dauert es entsprechend länger, ca. 3-4 Stunden.)
Oder 1 Stunde bei Zimmertemperatur anspringen lassen und danach für 10-12 Stunden über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.
Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

Streusel

1. Alle Zutaten für den Streuselteig zügig mit den Händen oder besser kurz in einem Mixer miteinander vermischen, sodass ein krümeliger Teig entsteht.
2. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank geben.

Rhabarber

1. Rhabarber-Stangen in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
2. Mit dem Himbeersirup und ggf. Natron vermischen.
3. Für etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Fertigstellung

1. (Teig bei Übernachtgare vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und 1-2 Stunden akklimatisieren lassen.)
2. Teig in 10 Teile teilen und locker rund wirken. Für 20-30 Minuten entspannen lassen.
3. Danach mit den Händen zu einem kleinen Fladen auseinanderziehen (von ca. 15 -18 cm) oder sehr schonend ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Blechen verteilen.
4. Erneut für ungefähr 90 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. Rechtzeitig den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft) aufheizen.
6. Rhabarber gut abtropfen lassen.
7. Den Teig mit etwas Milch bestreichen und den Rhabarber darauf verteilen. Anschließend die Streusel auf Teig und Rhabarber verteilen.
8. Für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
9. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zuckerguss

1. Wasser oder Zitronensaft und Puderzucker glatt rühren.
2. Auf den Streuseltalern verteilen und trocknen lassen.

Notizen

Als Alternative zum selbstgemachten Vanilleextrakt, kann ich diese [Vanillepaste](#) empfehlen.

Rezept drucken

Streuseltaler mit Rhabarber (Thermomix-Rezept)



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•



•



•



5 from 8 reviews

Arbeitszeit:

30 Minuten

Wartezeit:

4 Stunden 50 Minuten

Gesamtzeit:

5 Stunden 20 Minuten

Ertrag:

10 Stück

Portionen:

Stück

Zutaten

Vorteig

- 100 g Wasser (lauwarm)
- 100 g Lievito Madre (aufgefrischt) (alternativ 5 g frische Hefe)
- 5 g frische Hefe
- 50 g Mehl

Hefeteig

- 450 g Weizenmehl Type 550
- 60 g Zucker
- 150–180 g Milch ((je nach Größe vom Ei))
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder gekauft)
- 1 Ei ((Gr. M))
- 60 g Butter ((kühl))
- 20 g Öl ((neutral))
- 5 g Salz

Zusätzlich

- etwas Milch zum Bestreichen

Streusel

- 200 g Mehl
- 125 g Butter (aus dem Kühlschrank)
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder gekauft)
- 1 Prise Salz

Rhabarber

- 600 g Rhabarber (geschält)
- 4 EL Himbeersirup (alternativ Zucker)
- 1 Msp. Natron (falls der Rhabarber sehr sauer ist) (optional)

Zuckerguss

- 200 g Puderzucker
- 3-4 El Wasser oder Zitronensaft ((je nach Geschmack))

Zubereitung

Vorteig

1. Hefe und Lievito Madre (oder statt Madre zusätzlich 5 g Hefe) in dem lauwarmen Wasser in den Mixtopf geben, 1 Minute/ 37°C/ Stufe 4.
2. Abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.

Hefeteig

1. Vorteig und alle weiteren Zutaten für den Teig (bis auf Butter, Öl und Salz) hinzufügen, 4 Min./ Teigknetstufe.
2. Öl, Butter sowie das Salz hinzufügen, 2 Min./ Teigknetstufe.
3. Für ungefähr 1,5- 2 Stunden in einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort (ca. 28°C) gehen lassen. (Bei Zimmertemperatur dauert es entsprechend länger, ca. 3-4 Stunden.)

Oder 1 Stunde bei Zimmertemperatur anspringen lassen und danach für 10-12 Stunden über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

Streusel

1. Alle Zutaten für den Streuselteig in den Mixtopf geben und für 15 Sek./ Stufe 6 verkneten. Eventuell danach nochmal kurz mit den Händen kurz verkneten.

2. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank geben.

Rhabarber

1. Rhabarber-Stangen in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
2. Mit dem Himbeersirup und ggf. Natron vermischen.
3. Für etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Fertigstellung

1. (Teig bei Übernachtgare vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und 1-2 Stunden akklimatisieren lassen.)
2. Teig in 10 Teile teilen und locker rund wirken. Für 20-30 Minuten entspannen lassen.
3. Danach mit den Händen zu einem kleinen Fladen auseinanderziehen (von ca. 15 -18 cm) oder sehr schonend ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Blechen verteilen.
4. Erneut für ungefähr 90 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. Rechtzeitig den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft) aufheizen.
6. Rhabarber gut abtropfen lassen.
7. Den Teig mit etwas Milch bestreichen und den Rhabarber darauf verteilen. Anschließend die Streusel auf dem Teig und Rhabarber verteilen.
8. Für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
9. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zuckerguss

1. Wasser oder Zitronensaft und Puderzucker in den gespülten Mixtopf geben, für 10 Sek./ Stufe 6 vermischen.
2. Auf den Streuseltalern verteilen und trocknen lassen.

Notizen

Als Alternative zum selbstgemachten Vanilleextrakt, kann ich diese [Vanillepaste](#) empfehlen.



Kennst du eigentlich den bekannten Rhabarber Zungenbrecher ?

RHABARBER-BARBARA

In einem kleinen Dorf wohnte einst ein Mädchen mit dem Namen Barbara. Barbara war in der ganzen Gegend für ihren ausgezeichneten Rhabarberkuchen bekannt. Weil jeder so gerne Barbara's Rhabarberkuchen aß, nannte man sie Rhabarberbarbara.

Rhabarberbarbara merkte bald, dass sie mit ihrem Rhabarberkuchen Geld verdienen könnte. Daher eröffnete sie eine Bar: Die Rhabarberbarbarabar.

Natürlich gab es in der Rhabarberbarbarabar bald Stammkunden.

Die bekanntesten unter Ihnen, drei Barbaren, kamen so oft in die Rhabarberbarbarabar, um von Rhabarberbarbaras Rhabarberkuchen zu essen, dass man sie kurz die Rhabarberbarbarabarbarbaren nannte.

Die Rhabarberbarbarabarbarbaren hatten wunderschöne dichte Bärte.

Wenn die Rhabarberbarbarabarbarbaren ihren Rhabarberbarbarabarbarbarenbart pflegten, gingen sie zum Barbier.

Der einzige Barbier, der einen Rhabarberbarbarabarbarbarenbart bearbeiten konnte, wollte das natürlich betonen und nannte sich Rhabarberbarbarabarbarbarenbartbarbier.

Kannst du noch folgen?

Nach dem Stutzen des Rhabarberbarbarabarbarbarenbarts geht der Rhabarberbarbarabarbarbarenbartbarbier meist mit den Rhabarberbarbarabarbarbaren in die Rhabarberbarbarabar, um mit den Rhabarberbarbarabarbarbaren von Rhabarberbarbaras herrlichem Rhabarberkuchen zu essen.

(Quelle: zigfach im Netz zu finden, u.a. [hier](#))

