

Ein Rührteig, Rhabarber und Streusel sind die drei Hauptbestandteile für den klassischen Rhabarberkuchen aus Lettland. Bei den vielen Variationen, die es davon gibt, habe ich mich für eine entschieden, bei der noch eine Creme aus Ei, Sahne und Zucker zwischen Rhabarber und Streusel kommt. Das Ergebnis hat eine sehr süße Kruste und einen schön saftigen Teig. Perfekt zur Kuchentafel mit starkem Kaffee.



Rhabarberkuchen nach lettischem Rezept, angeschnitten.

Wer keinen Rhabarber mag, kann ihn hier durch jedes andere Obst ersetzen, das er im Kuchen verbbacken möchte.

## **Rezept-Zutaten für eine 28er Springform:**

### **Für den Rührteig:**

240 g Mehl

200 g Sauerrahm

200 g Zucker

3 Eier

½ TL Natron

1 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

### **Für den Rhabarber:**

500 g Rhabarber geputzt und geschnitten

200g Zucker

1 EL Stärke



### **Für die Sahnecreme:**

100 g Sahne

100 g Zucker

1 Ei

**Für die Streusel:**

100 g Mehl

100 g weiche Butter

75 g Zucker

½ TL Zimt

**Für die Backform:**

Etwas Butter und Gries



**Zubereitung:**

1. Die Springform mit Butter einfetten und mit Gries austreuen. Überschüssiges Gries wegschütten. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den kleingeschnittenen Rhabarber mit Zucker und Stärke in einer Schüssel verrühren und zur Seite stellen.
3. Für den Rührteig Vanillezucker, Zucker und Eier fünf Minuten schaumig rühren.

Anschließend Sauerrahm ebenfalls unterrühren. Alle restlichen Zutaten zusammenmischen und in den Rührteig rühren, bis man einen glatten Teig ohne Klumpen erhalten hat.

4. Den Rührteig in die vorbereitete Springform streichen.
5. Nun Sahne, Ei und Zucker cremig schlagen. Den Rhabarber in ein Sieb geben und überschüssiges Zuckerwasser abtropfen lassen. Anschließend auf den Rührteig geben. Sahnegemisch darüber verteilen.
6. Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben, mit den Händen verkneten und mit den Fingern Streusel daraus formen. Streusel über den Kuchen verteilen.
7. Im Backofen 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Genießen.



Eine gelungenes Backrezept - Guten Appetit!

**Labu ēstgribu!**

*Helena*