

RHABARBER-LIMONADE & STREUSELKUCHEN / FRITZ KOLA LIMONADE / CROWDFEEDER



Der Rhabarber wird in Zucker eingelegt und anschließend ausgedrückt. Der Sirup wird dann zu Rhabarberlimonade weiterverarbeitet. Der Blechkuchen sieht immer ganz hübsch aus, wenn man kleine Quadrate schneidet und diese in Muffinförmchen setzt, so bekommt man auch eine große Menge satt.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 32 cm

Breite: 37 cm

FÜLLUNG & LIMONADE

Hier verwende ich einen Rhabarber mit roter Schale und grünem Fruchtfleisch. Schäle den Rhabarber und schneide ihn in feine Stücke. Bestreue ihn mit dem Zucker und lasse ihn am besten über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen. Gieße dann den Rhabarber ab und fange die Flüssigkeit auf. Diese kann dann mit Limettensaft und Mineralwasser aufgefüllt und als Limonade getrunken werden. Das ist ein total erfrischendes Getränk.

FÜLLUNG:

- ☐ **2 kg** Rhabarber (mit Schale gewogen)
- ☐ **180 g** Zucker

TEIG

Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, Zucker und Salz. Rühre den Quark, die Eier, das Vanilleextrakt, das Öl und die Milch hinzu und rühre den Teig kurz durch. Streiche ihn nun auf ein Backblech mit dem Backrahmen. Streue den Rhabarber auf den Teig.

TEIG:

- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **4 TL** Backpulver
- ☐ **125 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **2** Eier
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **60 g** Öl
- ☐ **200 ml** Milch

STREUSEL

Verrühre alle Zutaten für die Streusel in einer Schüssel und bestreue den Rhabarber damit. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U für etwa 1 Stunde, bis er gar ist. Anschließend kannst du ihn mit süßem Schnee bestreuen.

STREUSEL:

- ☐ **225 g** Mehl
- ☐ **150 g** Butter
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **2 TL** Zimt

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3