

Backen

Rezept von Robert Schorp aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 24.04.2026

Versunkener Rhabarberkuchen mit Mandelstreuseln Für 12 Stücke

Zutaten:

Für die Fruchteinlage:

300 g Rhabarber
1 EL Weizenmehl (Type 550)

Für Streusel:

60 g zimmerwarme Butter
60 g brauner Zucker
10 g Back-Kakao
50 g Weizenmehl (Type 405)
30 g gemahlene Mandeln

Für die Rührmasse:

150 g zimmerwarme Butter
150 g Zucker
etwas Kardamom, gemahlen
etwas Salz
3 Eier (Größe M)
160 g Weizenmehl (Type 550)
40 g Speisestärke (Mais- oder Weizenstärke)
12 g Backpulver

Für die Dekoration:

300 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
3 Stängel frische Minze

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
Backpapier
zimmerwarme Butter zum Fetten der Form
Silikonschaber
feines Sieb
Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm)

Zubereitung:

1. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter fetten.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. **Für die Fruchteinlage** den Rhabarber abbrausen, trocknen, putzen, eventuell schälen und in 2 cm große Stücke schneiden und beiseitestellen.
4. **Für die Streusel** die Butter und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mischen. Kakao, Mehl und die Mandeln zugeben, von Hand zu Streuseln vergreifen und die Streusel beiseitestellen.
5. **Für die Rührmasse** die Butter, den Zucker, 1 Prise Kardamom und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten schaumig rühren.
6. Die Eier nacheinander zugeben und jeweils 30 Sekunden unterrühren.

7. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver mischen, auf die Butter-Ei-Mischung sieben und mit einem Silikonschaber unterheben.
8. Die Rührmasse in der vorbereiteten Springform gleichmäßig verteilen.
9. Die vorbereiteten Rhabarberstücke mit etwas Mehl vermischen und gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen.
10. Zuletzt die Mandelstreusel gleichmäßig darauf streuen.
11. Die Masse in der Form im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel etwa 35 Minuten backen.
12. Den Rhabarber-Streuselkuchen in der Form auf einem Kuchengitter etwa 30 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und etwa 2 Stunden auf dem Gitter abkühlen lassen.
13. Den Rhabarberkuchen auf eine Platte setzen.
14. **Für die Dekoration** die Sahne und das Sahnesteif in einen Rührbecher geben, mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) füllen.
15. Den Kuchen in Stücke einteilen und mit Sahnetupfen verzieren.
16. Die Minze abbrausen, trockenschütteln und den Rhabarber-Streuselkuchen mit abgezupften Minzeblättchen dekorieren und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-versunkener-rhabarberkuchen-mit-mandelstreuseln-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.