

Rhabarber – Streuseltaler

Weicher Quark-Öl-Teig, fruchtig belegt und mit Streusel verfeinert! Ideal auch mit Beeren anstatt Rhabarber!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 5 große ODER 10 kleine Streuseltaler = 1 Backblech

Für den Teig:

125g Magerquark(ggf. laktosefrei)

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 140g

helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.*

50g Kartoffelstärke bzw. Kartoffelmehl

40g Zucker

1 Eier

3 EL Speiseöl

1/2 gestrichener TL Xanthan*

1 Prise Salz

1/2 P. Backpulver

Für den Rhabarber-Pudding-Belag:

300g Rhabarber

1/2 P. Vanillepuddingpulver

200ml Milch (ggf. laktosefrei)

40g Zucker

Für den Streuselbelag:

65g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 90g

helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

35g gemahlene Mandeln ODER Haselnüsse

30g Zucker oder Rohrohrzucker

2 P. Vanillezucker

40g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

1/4 TL Zimt

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke (etwa 3 – 4mm breit) schneiden.

2. Für den Rhabarber-Pudding-Belag einen Pudding aus $\frac{1}{2}$ P. Vanillepuddingpulver, 200ml Milch und 40g Zucker kochen. Rhabarberstücke untermischen und unter Rühren 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Die kurze Kochzeit ist wichtig, damit die Rhabarberstücke weich werden. Die Masse auskühlen lassen.

3. Für den Streuselbelag alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit den Händen mischen und zu Brösel verarbeiten, kühl stellen.

4. Für den Teig Quark, Öl, Salz, Zucker und Eier glattrühren. Anschließend das gesiebte Mehl mit Backpulver und Xanthan mischen, zufügen und alles einige Minuten gut durchkneten. Je nach Beschaffenheit des Teigs 1 – 2 EL Milch zugeben und einkneten. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas glutenfreies Mehl zugeben. Der Teig soll sich schön kneten lassen.

5. Den Teig in 5 große oder 10 kleine, gleichmäßige Stücke teilen. Die Teigstücke leicht bemehlen und mit einem Nudelholz etwa 0,5cm dick ausrollen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Puddingmasse gleichmäßig darauf verteilen. Mit Streusel bestreuen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 18 – 20 Minuten backen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 100g Quarkersatz auf Sojabasis anstatt Quark verwenden. Für den Rhabarber-Pudding-Belag 180ml veganen Milchersatz anstatt Milch verwenden. Für den Streuselbelag Butter durch vegane Margarine ersetzen.

*Kommt die [Mehlmischung UNIVERSAL](#) von Tanjas glutenfrei zum Einsatz, so sollte kein Xanthan extra zugegeben werden.

1. Die Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech



legen.

2. Die Teiglinge mit Rhabarber-Pudding belegen.



3. Streusel darauf verteilen.



Weitere Bilder: Fertige Rhabarber-Streuseltaler



