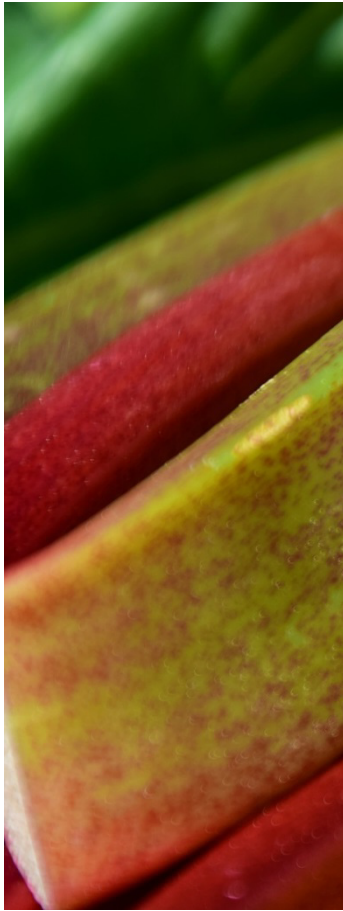


Rhabarber-Streusel vom Blech

Zutaten (20 Stücke)



Für den Teig:

200 g	Magerquark
6 EL	Milch, 1,5 % Fett
1	Ei
60 g	Rapsöl
1 Prise	Jodsalz
90 g	Zucker/Honig
1 Pck.	Backpulver
400 g	Weizenvollkornmehl

Für den Belag:

1 kg	Rhabarber, Saft einer Zitrone
90 g	Zucker

Für die Streusel:

200 g	Weizenvollkornmehl
75 g	Zucker oder Honig
120 g	Butter oder Margarine
½–1 TL	Zimt

1. Magerquark mit Milch, Ei, Öl, Jodsalz und Zucker oder Honig verrühren.
2. Backpulver und Weizenvollkornmehl zugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 15 Minuten ausquellen lassen.
3. Während dieser Zeit den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Zucker und Zitronensaft zum Rhabarber geben und vermengen.
5. Weizenvollkornmehl, Honig oder Zucker, Butter oder Margarine und Zimt zu einem Streuselteig verkneten.
6. Den Quark-Öl-Teig auf ein bemehltes Backblech geben und gleichmäßig andrücken.
7. Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen und die Streusel darüber geben.
8. Im vorgeheizten Backofen backen, mit Umluft 180°C, 25 Minuten.