

Mini-Rhabarber-Küchlein mit Streuseln aus der Mini-Kuchenform von Pampered Chef®



Mini-Streusel Kuchen aus der Mini-Kuchen und Brötchen Form von Pampered Chef

Zutaten für die Streusel:

30 g weiche Butter

80 g Weizenmehl Type 405

30 g Zucker

15 g Cointreau

1 Minuten/Teigknetstufe zu kleinen Streuseln kneten und umfüllen.

Zutaten für den Kuchenteig:

3 Stangen Rhabarber schälen oder Blaubeeren, Erdbeeren oder Früchte nach deiner Wahl

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

375 g Weizenmehl Type 405

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

155 g Buttermilch

Zutaten in den Thermomix® geben und **1 Minute/Stufe 4** verrühren.

Nun füllst du mit einem Löffel den Teig gleichmäßig in die Mini-Kuchenform ein – du kannst die Form ein wenig einfetten, ich habe es nicht getan und die Küchlein sind super leicht aus der Form mit dem Mini-Servierheber von PC herausgegangen.

Auf den Teig gibst du den in kleine Stücke geschnittenen Rhabarber und drückst diesen ein wenig ein.

Darüber verteilst du die Streusel gleichmäßig.

Dein Backofen ist auf **190°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/für ca. 35 Minuten/Stäbchenprobe**, da jeder Backofen ein anderes Ergebnis liefert.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Folgend Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Mini-Kuchenform

Silikonhandschuhe

Kuchengitter auf Füßen

Teigunterlage

Kleiner Servierheber