

RHABARBERKUCHEN MIT STREUSEL

ZUTATEN

FÜR DIE STREUSEL*:

- 125 g Butter (kalt in Stückchen)
- 125 g Weizenmehl
- 80 g gemahlene Mandeln
- 70 g Zucker

ZUM BELEGEN:

- 700 g Rhabarber

FÜR DEN TEIG:

- 250 g Butter (weich)
- 180 g Zucker
- 4 M-Eier
- 400 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ca. 120 ml Milch

- 1 Für die Streusel die fein gehackte kalte Butter mit den anderen Zutaten kurz mit den Händen verkneten und zu Streusel formen. Dann in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in 1-2 cm große Stückchen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 3 Für den Rührteig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermengen und im Wechsel mit der Milch dem Teig unterrühren.
- 4 Den Teig auf dem Backblech verteilen, glattstreichen, die Rhabarberstücke leicht eindrücken und zuletzt die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Dann für etwa 40 - 45 Minuten backen.



Guten Appetit!

* wer lieber etwas mehr Streusel mag, kann auch die doppelte Menge machen