



RHABARBER STREUSELKUCHEN

Zutaten für eine Springform Ø26 cm:

Zutaten für den Teig:

- * 125 g Butter
- * 2 Eier
- * 1 Prise Salz
- * 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- * 90 g Zucker
- * ½ Päckchen Backpulver (8 g)
- * 250 g glattes Mehl
- * 60 ml Milch

Zutaten für den Belag:

- * 500 g Rhabarber
- * 125 g Butter
- * 125 g glattes Mehl
- * 90 g Zucker

Zubereitung:

- * Eine Springform Ø26 cm gut einfetten und beiseite stellen. Das Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- * Für den Belag den Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden (etwa 1cm groß). Butter, Mehl und Zucker für die Streusel verkneten.
- * Für den Teig Butter, Eier, Salz, Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Die Milch, sowie Backpulver und Mehl hinzugeben und zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
- * Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen. Nun gleichmäßig die Streuselmasse darüberbröseln und den Kuchen im heißen Ofen für 50 Minuten backen, bis die Streusel eine schöne, goldbraune Farbe haben.
- * Den fertigen Kuchen kurz in der Form überkühlen lassen, dann mit einem Messer am Rand der Springform entlangschneiden und den Kuchen aus der Form holen. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
- * Wenn du magst, kannst du ihn vor dem Verzehr mit etwas Staubzucker bestreuen.