



Rhabarberkuchen

Zutaten:

Für die Streusel

125 g Butter kalt

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 Eier

400 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

140 ml Milch

Zubereitung

Zunächst die Streusel vorbereiten. Dafür die fein gehackte kalte Butter mit den anderen Zutaten kurz mit den Händen verkneten und zu Streuseln formen. In den Kühlschrank stellen. Die Rhabarberstangen putzen, waschen, schälen und grob in 1-2 cm große Stückchen schneiden.

Ein Backblech (max. 37*42 cm) mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Rührteig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach einzeln unterrühren.

Zuletzt das mit dem Backpulver und Salz vermischt Mehl im Wechsel mit der Milch unterrühren. Der Teig soll schwer reißend vom Löffel fallen.

Teig auf dem Backblech verteilen, glattstreichen, die Rhabarberstücke leicht hineindrücken und zuletzt die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Etwa 35-40 Minuten backen.



Süßspeisen

