

Rhabarber-Streuselkuchen

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

180 g Himbeeren
240 g Rhabarber
55 g brauner Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Für die Streusel

165 g brauner Zucker + 1 EL zum Bestreuen
320 g Mehl
180 g kalte Butter + 2 EL zum Einfetten
60 g Frischkäse
1/2 Teelöffel Salz

Für den Boden

60 g Mehl
1 Ei
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
440 g Streuselteig

Besonderes Zubehör

rechteckige Backform (ca. 23 x 23 cm)

Kommt, ihr kleinen **buttrigen Streusel!** Die fruchtige Füllung wartet schon auf euch. Knusprig und goldbraun sollt ihr euch über den frischen Rhabarber und die süßen

Himbeeren legen, denn erst ihr macht dieses frühlingshafte Gebäck zu dem, was es ist: einem unschlagbar leckeren Rhabarber-Streuselkuchen. Und Gebäck aller Art geht ja bekanntlich immer, nicht wahr? Deswegen solltest du diesen fruchtig-süßen **Rhabarberkuchen mit Streuseln** unbedingt nachbacken! Darüber freuen sich nicht der eigene Magen und die Familie, sondern auch die Nachbarin, die den köstlichen Frühlingskuchen im Haus nebenan riechen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Backform einfetten.

- 2 -

Enden des Rhabarbers abschneiden, Stangen schälen und in Stücke schneiden. Mit Himbeeren, Zitronensaft und Zucker vermengen. Schüssel beiseitestellen.

- 3 -

Für die Streusel Butter in 5 Stücke schneiden. Mit restlichen Zutaten zu einer krümeligen Masse vermengen. Teig für die Streuseldecke beiseitestellen.

- 4 -

Für den Boden restlichen Streuselteig mit Ei, Mehl, Backpulver und Vanille-Extrakt verkneten. Masse in Backform geben und festdrücken. Im heißen Ofen 10 Minuten backen.

- 5 -

Rhabarber-Himbeer-Mischung von überschüssiger Flüssigkeit trennen und gleichmäßig auf gebackenem Kuchenboden verteilen. Mit Streuseln bedecken und Zucker bestreuen. Im heißen Ofen 50-60 Minuten

Rhabarber-Streuselkuchen

backen. 20 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen. Ein Rhabarberkuchen mit Streuseln ergibt ca. 12 Stücke.