

Rhabarberkuchen mit Streuseln

Rhabarber, diesen fruchtig-säuerlichen Leckerbissen haben schon unsere Großmütter zum Backen und Kochen verwendet und auch heute erfreut er sich großer Beliebtheit. Der leicht saure Geschmack von Rhabarber passt perfekt zu süßen Desserts, Kuchen oder zu deftigen Gerichten.



Zutaten

Teig:

250 g weiche Butter
180 g Zucker
4 Eier
400 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
120 ml Milch

Streusel:

125 g kalte Butter
125 g Weizenmehl
80 g gemahlene Mandeln
70 g Zucker

750 g Rhabarber zum belegen



Zubereitung

1. Als erstes werden die Streusel vorbereitet. Dafür die fein gehackte kalte Butter mit den anderen Zutaten mischen und verrühren. Anschließend zu Streuseln formen und in den Kühlschrank stellen.
2. Die Rhabarberstangen putzen, waschen, schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Ein Backblech mit Backpapier ausrollen oder fetten und mit Mehl bestäuben. Ofen auf 175 Grad Ober- u. Unterhitze vorheizen.
3. Für den Rührteig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Anschließend das mit Backpulver und Salz vermischte Mehl im Wechsel mit der Milch unterrühren. Der Teig soll schwer reißend vom Löffel fallen.
4. Teig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Anschließend die Rhabarberstücke leicht hineindrücken und zuletzt die Streusel auf dem Kuchen verteilen.
5. Den Kuchen etwa 40-50 Minuten backen.

Guten Appetit!