# Rhabarber-Streuselkuchen

In wenigen Handgriffen setzen selbst Hobbyköche dieses Rezept für schmackhaften Rhabarber-Streuselkuchen um. Ein Stück Kuchen zu einer dampfenden Tasse Kaffee oder Tee genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 700 g | Rhabarber |
| 250 g | Mehl |
| 250 g | Butter |
| 1 Packung | Backpulver |
| 225 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 4 Stk. | Eier |

### für die Streusel

| | |
|---|---|
| 200 g | Mehl (gesiebt) |
| 75 g | Zucker |
| 150 g | Butter |
| 1 Packung | Vanillezucker |

## Zubereitung

1. In einer Schale für den Rhabarber-Streuselkuchen Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander hineingegeben und beharrlich weiterrühren.

2. Für die Streusel Zucker, kalte Butter und Mehl und Vanillezucker per Hand verkneten, bis sich Klümpchen bilden. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen.

3. Rhabarber waschen, von der Schale befreien und in kleine Stücke zerschneiden. Backpulver in das Mehl ein sieben und danach in das Ei-Zucker Gemisch einrühren.

4. Backpapier auf das Blech legen. Den fertigen Teig auf dem Backblech auslegen und leicht andrücken.

5. Auf dem Teig die Rhabarberstücke verteilen, um danach die Streusel darauf zu geben. Den Kuchen für 30 Minuten in das Backrohr schieben. Streuselkuchen vor dem Servieren auskühlen lassen.

## Tipp

Diesen schmackhaften Rhabarber-Streuselkuchen mit einem Teil Erdbeeren zubereiten und steif geschlagenen, gekühlten Schlagobers dazu servieren.