

# Rhabarberkuchen mit Streuseln

Ein saftiger Rhabarberkuchen mit Streuseln ist ein wahrer Genuss. Die feine Mehlspeise eignet sich perfekt zum Nachmittags-Kaffee oder als Nachtisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

### für die Streusel

125 g	Butter kalt
125 g	Weizenmehl
80 g	gemahlene Mandeln
70 g	<a href="#">Zucker</a>

### für den Belag

700 g	<a href="#">Rhabarber</a>
-------	---------------------------

### für den Teig

250 g	<a href="#">Butter</a> (zimmerwarm)
180 g	<a href="#">Zucker</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
400 g	Weizenmehl
3 TL	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
140 ml	Vollmilch

## Zubereitung

1. Um einen **köstlichen Rhabarberkuchen mit Streuseln** zuzubereiten, beginnst du damit, die

Streusel vorzubereiten. Hierfür verknetest du am besten mit den Händen die zerkleinerte, kalte Butter mit den anderen Zutaten und formst daraus Streusel. Anschließend stellst du sie in den Kühlschrank.

2. Als Nächstes putzt, wäschst, schälst und schneidest du die Rhabarberstangen grob in 1-2 cm große Stücke. Lege ein Backblech zirka mit 37x42 cm mit Backpapier aus. Heize den Backofen auf 175 °C Ober- /Unterhitze vor.
3. Für den Rührteig schlägst du weiche Butter mit Zucker schaumig und rührst nacheinander die Eier einzeln unter. Zuletzt rührst du das mit Backpulver und Salz vermischte Mehl im Wechsel mit der Milch unter. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen.
4. Verteile den Teig auf dem vorbereiteten Backblech, streiche ihn glatt und drücke die Rhabarberstücke leicht hinein. Zum Schluss verteilst du die vorbereiteten Streusel auf dem Kuchen. Backe den Rhabarberkuchen mit Streusel zirka 35-40 Minuten im vorgeheizten Ofen.

## **Tipp**