Rhabarberkuchen mit Streuseln



Zutaten Teig

- 200 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 75 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier M
- 250 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver

Zutaten Belag

- 600 g Rhabarber

Zutaten Streusel

- 75 g Zucker
- 80 g Butter
- 125 g Mehl

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter, Puderzucker, Zucker und Salz mit einer Küchenmaschine für 7 Minuten schaumig aufschlagen.
- Eier nacheinander, mit Abstand von 3 Minuten, unterrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren.
- Backform einfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Rhabarber waschen (nicht schälen) abtupfen, die Enden abschneiden, in 1 cm große Stücke schneiden und auf den Rührteig verteilen.
- Alle Zutaten für die Streusel schnell mit den Händen zu Krümeln verarbeiten und über den Rhabarber verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180° C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten backen, danach den Rhabarberkuchen mit einem Backpapier abdecken und für weiter 25 -30 Minuten goldgelb backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Nach dem Backen den Rhabarberkuchen mit Streuseln für 15 Minuten in der Form ruhen lassen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©