



RHABARBER-STREUSELKUCHEN VOM BLECH

Zutaten

Für die Streusel

125g kalte Butter, in kleinen Stücken

125g Weissmehl

80g gemahlene Mandeln

70g Zucker

Für den Belag

700g Rhabarber

2 EL Zucker

Für den Teig

250g weiche Butter

180g Zucker

4 Eier Gr. M

400g Weissmehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

120 ml Milch

Zubereitung

1. Das Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und grob vermischen. Danach mit den Händen verkneten und Streusel formen. Streusel in den Kühlschrank stellen.
3. Die Rhabarberstangen waschen, schälen und in 1-2 cm grosse Stücke schneiden. In einer Schüssel beiseitestellen.
4. Die weiche Butter und den Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Die Eier nach und nach einzeln hinzufügen und zu einer luftigen Masse verrühren. Das Mehl, Salz und Backpulver vermischen und abwechslungsweise mit der Milch unterrühren. Der Teig sollte eine schwere, feste Konsistenz aufweisen.
5. Den Teig auf das Backblech geben und glattstreichen. Die Rhabarberstücke mit dem Zucker mischen, auf den Teig geben und leicht andrücken. Zum Schluss die Streusel auf dem Kuchen verteilen und im unteren Drittel ca. 40-45 Minuten backen.

Tip: Der Rhabarber kann z.B. auch durch Äpfel oder Stachelbeeren ersetzt werden.

Wir wünschen «en Guete»!