

Rhabarber Streuselkuchen

Für 6 Personen:

500 g Rhabarber
250 g Butter
250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
200 g Zucker
2 EL Vanillezucker
4 Eier

Für die Streusel:

200 g Mehl (gesiebt)
100 g Zucker
150 g Butter (in Würfel
geschnitten)
Vanilleschote
(oder Vanillezucker)

Nachspeise

Für den Rhabarberkuchen die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, danach die Eier unterrühren. In der Zwischenzeit für die Streusel die kalte Butter, Zucker und Mehl mit den Händen verkneten bis sich kleine Klumpen bilden.

Rhabarber schälen und in grobe Stücke schneiden.

Mehl und Backpulver miteinander versieben und unter die Masse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Blechkuchenform füllen und glattstreichen.

Rhabarberstückchen auf dem Teig verteilen. Mit den Streuseln bestreuen und den Rhabarberkuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 30 Minuten backen.

Tipp:

Man kann auch einen Teil des Rhabarbers mit Erdbeeren ersetzen. Dieses Rhabarberstreuselkuchen Rezept ist super schnelle gemacht und ein wahrer Frühlingssenuss!

