Rhabarberkuchen mit Streuseln

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	1 kg
Weizenmehl, Type 405	520 g
Zucker	250 g
Vanillinzucker	2 Päckchen
Butter	250 g
Eier	3 St.
Milch	180 ml
Backpulver	1 Päckchen
Salz	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber schälen, Enden entfernen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarberstücke mit 2 EL Mehl bestäuben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.

2. In den Mixbehälter 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 150 g Mehl und 100 g weiche Butter geben und 15 Sek./Stufe 6 vermischen. Streusel in eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.

3. In den Mixbehälter 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 3 Eier geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Milch, 350 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und 60 Sek./Stufe 5 verrühren. Teig in eine Springform geben, Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen, Streusel daraufgeben und ca. 55 Min. im Ofen backen.

4. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abgekühlt oder noch lauwarm servieren.

Viele Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Vanilleeis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	333 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g