Rezept

Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen, am 07.10.2026

Zutaten

Für den Teig

250 g	Butter
4	Eier (M)
2	gestrichene TL Backpulver
2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
225 g	Zucker
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
	Fett für das Backblech

Für die Streusel

200 g	Butter
100 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
150 g	Zucker

Als Belag

750 g	Rhabarber
250 g	Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Backblech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech einfetten. Für den Teig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit der Zitronenschale unterrühren. Den Teig auf dem Backblech verstreichen.

2. Für den Belag die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mit Mehl, Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

3. Den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen, putzen und halbieren. Den Rhabarber und die Beeren auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 35-40 Min. goldbraun backen.