

## Rezept

# Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen, am 16.02.2025

## Zutaten

### Für den Teig

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

### Für die Streusel

<b>200 g</b> Butter	<b>150 g</b> Mehl
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	

### Als Belag

<b>750 g</b> Rhabarber	<b>250 g</b> 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.