

Rezept

Rhabarber-Streuselkuchen

Ein Rezept von Rhabarber-Streuselkuchen, am 01.10.2023

Zutaten

250 g Mehl	1 TL Backpulver
125 g weiche Butter	80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Ei
500 g Rhabarber	
Für den Guss	
200 g Schmand	1 Ei
120 g Zucker	1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
Außerdem	
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei dazugeben und den Teig mit dem Handrührgerät oder mit den Händen zu Streuseln kneten. Den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Eine Springform fetten. Zwei Drittel des Teiges in der Form verteilen und mit der Hand auf dem Boden und am Rand andrücken.
3. Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
4. Für den Guss Schmand, Ei, Zucker und Puddingpulver mit dem Handrührgerät verrühren.
5. Erst den Rhabarber, dann den Guss auf den Boden geben. Die übrigen Streusel darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 55 Min. goldbraun backen.