Rezept

Rhabarberkuchen mit Mandelstreuseln

Ein Rezept von Rhabarberkuchen mit Mandelstreuseln, am 29.05.2025

Zutaten

Für den Teig

- **250 g** weiche Butter
- **2 Päckchen** Bourbon-Vanillezucker
- **4** Eier (Größe M)
- **1 TL** Backpulver
- **1 kg** Rhabarber
- Puderzucker zum Bestäuben
- **250 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **400 g** Mehl
- **2 EL** Milch
- **2 EL** Zucker
- Butter und Mehl für die Form

Für die Streusel

- **50 g** geschälte, gemahlene Mandeln
- **60 g** Zucker
- **150 g** Mehl
- **100 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Backblech (40 X 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander und die Milch zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist.

2. Mehl mit Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe nur kurz untermischen. Der Teig ist perfekt, wenn er schwer reißend von einem Löffel fällt. Falls er zu fest ist, Milch zufügen und kurz unterrühren.

3. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech einfetten und mit Mehl ausstäuben, Teig darauf glatt verstreichen. Zutaten für die Streusel mit den Händen bröselig verkneten.

4. Rhabarber waschen, abziehen und in 2– 3 cm große Stücke schneiden. Mit dem Zucker mischen. Auf dem Vanilleteig verteilen und leicht andrücken. Mit den Streuseln bestreuen. Im Ofen (Mitte) 30– 40 Min. backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.