

Rhabarberkuchen mit Streusel

(16 cm Springform)



Für den Teig:

80g weiche Butter

80 g Zucker

2 Eier

125g Mehl

2 TL Backpulver

30 ml Sahne

250 g Rhabarber

Streusel

50 g Butter

75 g Mehl

50 g Zucker

50 g gehobelte Mandeln



So geht's

Aus den Zutaten eine cremigen Rührteig herstellen. Dazu alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und ca. 3 min gut rühren.

In eine mit Backpapier ausgelegt 16cm Springform geben. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stück schneiden. Darüber verteilen und etwas eindrücken.

Bei 175 °C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen

Streusel herstellen:

Butter schmelzen, in einer Schüssel Mehl und Zucker verrühren und die flüssige Butter unterrühren.

Die Mandeln in einer Pfanne leicht anbräunen und zu den Streusel geben

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Streusel darüber verteilen nochmal weitere ca. 15 Minuten backen.

Stäbchenprobe nicht vergessen, bevor ihr den Kuchen aus dem Ofen nehmt.