



Rhabarber Streuselkuchen



12 Portionen

ZUTATEN

- 500 g Rhabarber
- 500 g Mehl
- 1/2 Packung Backpulver
- 125 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker
- 2 Eier
- 60 ml Milch
- 1 Prise Vanillepulver
- 1 Prise Salz
- 100g Paniermehl

ZUBEREITUNG

- Rhabarber waschen und die Haut abziehen
- zu sauren Rhabarber bitte zuckern
- in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden
- Butter und Puderzucker schaumig aufschlagen
- Eier nach und nach einzeln unterrühren
- zuletzt das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen
- nach alle Zutaten dazugeben und 5 min. rühren
- parallel die Streusel vorbereiten (siehe Rezept Vanillestreusel)
- eine runde Backform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen
- Rhabarber mit einer handvoll Paniermehl vermengen
- Die Teigmasse einfüllen, den Rhabarber und die Streusel (ungebacken) daraufgeben und bei 180 Grad 35 - 40 min backen
- mit Vanillesauce oder Sahne servieren

