

# Rhabarber - Streuselkuchen 1

Kategorien: Kuchen, Rhabarber

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Glattes Mehl
1	Pack.	Backpulver
250	Gramm	Weiche Butter
280	Gramm	Staubzucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
1/4	Teel.	Salz
		Geriebene Schale von ½ Zitrone
5		Eier
125	ml	Lauwarme Milch
1 1/2	kg	Rhabarber; ca.
		Zitronenmelisse zum Anrichten

## *FÜR DEN STREUSEL*

---

200	Gramm	Glattes Mehl
150	Gramm	Kristallzucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1/4	Teel.	Zimt
150	Gramm	Kalte Butter

## Anleitung:

Rhabarber putzen und in 1 cm Stücke schneiden. Die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz und geriebener Zitronenschale cremig rühren. Eier nach und nach untermischen (dauert etwa 10 Minuten). Das Mehl mit dem Backpulver verrühren und abwechselnd mit der Milch in den Teig einrühren.

Für den Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in einer Schüssel gut verrühren. Die in kleine Stücke zerteilte kalte Butter zugeben. Die Masse zwischen den Handflächen zu groben Bröseln verreiben, danach auf einer Platte verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Backpapier in ein tiefes Backblech legen. Den Teig auf das Backblech streichen (etwa 2 cm hoch), gleichmäßig mit Rhabarber belegen und mit Streusel bestreuen. Im auf ca. 160 °C vorgeheizten Rohr 55 bis 60 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Rhabarber-Streuselkuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Getränk: Zweigelt Barrique 2000, Weingut Semmler, kräftiger Rotwein