

## Rhabarber - Streuselkuchen 2

Kategorien: Backen, Kuchen, Rhabarber

Zutaten für: 1 Form(\*)

### *TEIG*

---

375	Gramm	Mehl
190	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter
1		Eigelb
1/2		Orange; Saft
1/2	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker

### *FUELLUNG*

---

500	Gramm	Rhabarber
40	Gramm	Mandeln; gehackt

### Anleitung:

(\*) quadratische Form, 22 cm Seitenlaenge

Fuer den Teig: Alle Zutaten in einer Schuessel mischen. Zunaechst mit den Knethaken des Handruehrers dann mit den Haenden zu Streuseln verkneten. Etwas mehr als die Haelfte der Streusel in die mit Backpapier ausgelegte Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2) etwa zwanzig Minuten goldbraun backen. Den Boden abkuehlen lassen.

Fuer die Fuellung: Den Rhabarber abspuelen und trocken tupfen. Die Stangen in Formgroesse schneiden und dicht an dicht auf den Boden legen. Die restlichen Streusel mit den Mandeln mischen und darueber streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) etwa 25 bis 30 Minuten backen.

### Tipp

Wenn Sie keine ofenfeste Form in dieser Groesse haben koennen Sie den Kuchen auch in einer Springform backen.