

RHABARBER - STREUSELKUCHEN



ZUTATEN:

für ein Backblech 40x30 cm

für den Teig:

200 g Butter (weich)
200 g Zucker
2 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
350 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
3 EL Milch
1 kg Rhabarber
2 EL Zucker

für die Streusel:

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



ZUBEREITUNG:

Rhabarber waschen, abziehen und in 2- 3 cm große Stücke schneiden. Mit dem Zucker mischen.

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.

Mehl mit Backpulver mischen 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.

Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech einfetten und bemehlen, Teig darauf glatt verstreichen. Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

Zutaten für die Streusel mit den Händen bröselig verkneten und diese auf dem gesamten Blech verteilen.

Im Ofen (Mitte) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.