

Streuselkuchen mit Rhabarber

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

500 g Rhabarber
2 Äpfel
200 g Butter, weich
200 g Zucker
2 Eier
300 g Weissmehl
200 g geschälte gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

Streusel

50 g Weissmehl
50 g Zucker
50 g Butter, kalt



Zubereitung:

Streusel

Für die Streusel Mehl und Zucker mischen. Butter in kleine Würfel schneiden und begeben. Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse mischen, kühl stellen. Rhabarber schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Äpfel an der Bircherraffel dazureiben und sofort mischen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Form mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Eier nacheinander dazumischen. Mehl, Mandeln und Backpulver darunter rühren. In die Form geben, gleichmässig verteilen. Rhabarber-Apfel-Mischung darauf verteilen. Streusel darauf geben. In der Backofenmitte 40–50 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

Tipp zu diesem Rezept: Mit Puderzucker bestäuben