



Rhabarberkuchen mit Streuseln

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Milch	50 ml
Öl	50 ml
Weizenmehl, Type 405	420 g
Zucker	100 g
Salz	
Backpulver	1 Päckchen
Rhabarber	1 kg
Butter	50 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser,
Schneebeesen, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Ei, Quark, Milch und Öl verrühren. 300 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver zuerst mischen und dann zur Quark-Öl-Mischung geben. Mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken verkneten. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einer Teigkugel kneten.
2. Rhabarber schälen, Enden entfernen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarberstücke mit 2 EL Mehl bestäuben. In einer Schüssel Butter, 50 g Zucker und 100 g Mehl zu Streuseln krümelig verkneten und kühl stellen.
3. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis ausrollen und Springform damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und Rhabarber darauf verteilen. Streusel über den Rhabarber geben und Kuchen im Ofen ca. 60 Min. backen.
4. Rhabarberkuchen mit Streuseln vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In der Springform auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Eis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	196 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g