



Rhabarberkuchen mit Streuseln

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Rhabarber | 1 kg |
| Weizenmehl, Type 405 | 520 g |
| Zucker | 250 g |
| Vanillinzucker | 2 Päckchen |
| Butter | 250 g |
| Eier | 3 St. |
| Milch | 180 ml |
| Backpulver | 1 Päckchen |
| Salz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber schälen, Enden entfernen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarberstücke mit 2 EL Mehl bestäuben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
2. In den Mixbehälter 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 150 g Mehl und 100 g weiche Butter geben und 15 Sek./Stufe 6 vermischen. Streusel in eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.
3. In den Mixbehälter 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 3 Eier geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Milch, 350 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und 60 Sek./Stufe 5 verrühren. Teig in eine Springform geben, Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen, Streusel daraufgeben und ca. 55 Min. im Ofen backen.
4. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abgekühlt oder noch lauwarm servieren.

Viele Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Vanilleeis.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 333 kcal |
| Kohlenhydrate | 45 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 15 g |