

# Rhabarber Streusel Kuchen



## Zutaten

750 g	Rhabarbern gerüstet und in kleine Stücke geschnitten
2 EL	Zucker
Streusel:	
75 g	Butter flüssig
75 g	Zucker
100 g	Mehl
100 g	Mandeln gemahlen
3/4 TL	je von: Zimt, Vanillepulver und Kardamom
Teig:	
300 g	weiche Butter
250 g	Zucker
2 Prisen	Salz
6	Eier
1/2	Zitrone / abgeriebene Schale)
450 g	Mehl
2 TL	Backpulver

## Zubereitung

1. Streusel: Alle Zutaten mit den Fingern verreiben. Nach Bedarf wenig Wasser beifügen, und zu Streusel formen. In den Kühlschrank stellen
2. Rhabarber und Zucker mischen, 30 Minuten ziehen lassen. Saft abgiessen
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben. Ofen 200 Grad ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Teig: Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Zucker, Zitrone und Salz darunterziehen. Eier nach und nach beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit Backpulver mischen, dazu Sieben und darunter rühren. Der Teig soll reissend vom Löffel fallen.
5. Teig auf dem Backblech verteilen, glattstreichen und die Rhabarberstücke leicht eindrücken. Streusel darüber verteilen.
6. In der Mitte des vorgeheizten Ofens auf 200° ca. 25-35 Minuten backen.

**En Guete!**  
guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's  
Märt** lokal & frisch