

MEIN Rhabarberkuchen

1 kg Rhabarber

2 EL Zucker

Den Rhabarber schälen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker marinieren und ca. 20 Min. ziehen lassen.

Für den Teig:

100g Zucker

1P. echter Vanillezucker

1 Pr. Salz

100g weiche Butter

2 Eier

150g Mehl

50g Stärke (Mondamin)

1P. Backpulver

3 EL Milch

Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter in einer Küchenmaschine aufschlagen, bis die Masse weißlich ist. Die Eier nach und nach dazugeben und einarbeiten. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und in den Teig geben. Mit der Milch erneut verkneten. Eine Springform mit Butter und Semmelbröseln auskleiden und den Teig hineingeben und gleichmäßig verteilen. Den abgetropften Rhabarber darauf verteilen.

Für die Streusel:

100g Mehl

75g Zucker

75g Butter

½ Mark einer Vanilleschote

Für die Streusel die Zutaten in einer Schüssel mit der Hand verkneten und auf dem Kuchen verteilen.

Bei 180°C Ober-Unter-Hitze ca. 40 Min. backen.