



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## Rhabarber-Streuselkuchen

### Zutatenliste

700 g Rhabarber

#### Für die Streusel:

100 g Butter, flüssig

200 g Mehl

1 Prise Salz

60 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

#### Für den Teig:

225 g Butter, weiche

150 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

275 g Mehl

2 TL gestr. Backpulver

150 g Naturjoghurt

### Zubereitung

Rhabarber putzen, waschen (ältere Stangen schälen) und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden.

#### Für die Streusel:

Mehl, Salz, Puderzucker, Vanillezucker mischen, die flüssige Butter langsam einträufeln lassen und gleichzeitig mit der Gabel zu Streuseln formen.

Den Backofen vorheizen (175°C Ober- und Unterhitze)

#### Für den Rührteig:

Butter, Zucker und Salz gut verrühren, Eier einzeln unterrühren (jedes Ei ca. 3 Min. lang unterrühren,) Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Joghurt kurz unterrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Den Rhabarber auf dem Teig verteilen (Süßschnäbel können noch etwas Zucker über den Rhabarber streuen), nun die Streusel über dem Rhabarber verteilen und 40-45 Min. backen.

Zu diesem Kuchen steif geschlagene Sahne servieren!

Guten Appetit!