Rhabarber-Streuselkuchen

Endlich ist wieder Rhabarber-Zeit! Sobald ich den ersten Rhabarber auf dem Markt entdecke, muss ich einen Kuchen backen. Ich kann gar nicht anders, als sobald ich zuhause bin den Ofen anzuschmeißen und einen Rhabarber-Kuchen zu backen. Heute stelle ich wieder ein ganz klassisches Rezept vor. Rhabarber-Streuselkuchen aus der Springform. Der Teig ist ein klassischer Rührteig, den meine Küchenmaschine rührt solange ich den Rhabarber vorbereite und dann kommen noch einfache und schnelle Streusel mit Haferflocken oben drauf. Dabei sorgen die Haferflocken immer für den extra Crunch später.

Für noch mehr Rhabarber-Madness geht’s hier zum Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu und für die, die dann immer noch nicht genug haben, gehts hier zum Rezept für ein ganzes Blech Rhabarber-Kuchen mit Mandel-Streuseln.

Aber hier kommt jetzt das Rezept für Rhabarber-Streuselkuchen:

Rhabarber-Streuselkuchen

Für den Rührteig

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver (gehäuft)
- etwas Zitronensaft
- 700 g Rhabarber

Für die Streusel

- 80 g Butter (kalt)
- 80 g Zucker
- 40 g Haferflocken (fein)
- 40 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und eine Springform (26 cm) mit Butter fetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Die weiche Butter mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig rühren. Währenddessen den Rhabarber vorbereiten. Dafür die trockenen Enden abschneiden, ggf. den Rhabarber ein bisschen schälen, also die "Haut abziehen" (mache ich nur bei unschönen Stangen) und dann in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden.

3. Die 3 Eier zur Butter-Zucker-Masse geben und vermixen. Etwas Zitronensaft unterrühren. Dann das Mehl und Backpulver abwiegen und langsam dazu geben, bis eine cremige Masse entsteht.

4. Den Rührteig für den Rhabarber-Streuselkuchen in die gefettete Springform streichen. Den klein geschnittenen Rhabarber in den Rührteig

drücken.

5. Für die Streusel die Butter in Stückchen schneiden und dann mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Kurz mit den Händen durchmengen und zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel in die Springform auf den Rhabarber geben und verteilen.

6. Den Rhabarber-Streuselkuchen bei 180 Grad im Ofen ca. 35 Min. backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

7. Am besten schmeckt er lauwarm… mit Sahne… oder ohne… □ Ganz egal, Hauptsache Rhabarer-Streuselkuchen!

Lasst es euch schmecken! Eure Paula