

## Rhabarberstreuselkuchen



### Zutaten und Zubereitung für 1 Springform Ø 26 cm:

400 g Mehl  
170 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
200 g kalte Butter

750 g Rhabarber  
1TL Butter

6 EL Zucker  
2 EL Speisestärke

1 Pck. Vanillezucker

in eine Rührschüssel mit den Knethaken eines Handrührgerätes so lange zu einem Mürbeteig verarbeiten, bis sich Streusel bilden.  
putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer großen Pfanne bei mittlerer Stufe schmelzen lassen und den Rhabarber hineingeben. dazugeben und diesen kurz auflösen.  
hinzufügen und auf niedriger Stufe ca. 2-3 Min. dünsten.  
Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter bestreichen, den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.  
2/3 der Krümel mit gut angefeuchteten Fingern oder einem Löffel in die Form festdrücken. Dabei einen ca. 1cm hohen Rand formen.  
Die Rhabarberstücke auf dem Boden verteilen und mit  
bestreuen. Die restlichen Streusel darüber geben. Den Kuchen ca. 45 bis 50 Minuten backen.

**Tipp:** den Kuchen noch lauwarm mit Sahne oder Vanilleeis servieren. Anstelle des Rhabarbers können Sie auch andere Obstsorte, z.B. Aprikosen, Pflaumen und Äpfel einsetzen. Dann wird die Speisestärke weggelassen.

**Zubereitungszeit:** incl. Backzeit ca. 1,5 Stunden