

Rhabarberkuchen mit Streuseln!

Zutaten:

200g Butter/Margarine,
200g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
4 Eier,
1 Päckchen Backpulver,
320 g Mehl,
Prise Salz



Belag:

2 kg Rhabarber vom Heinenhof

Streusel:

250 g Butter, 200 g Zucker,
300 g Mehl, Prise Salz

Streichfähige Butter/Margarine schaumig rühren, Zucker zugeben, Eier nach und nach einzeln unterrühren, Vanillezucker und Prise Salz dazugeben, das mit Backpulver vermischte Mehl sieben und langsam daruntermengen.

Teig auf das eingefettete Backblech geben, darauf die in Scheiben geschnittenen Rhabarber verteilen. Für die Streusel Butter, Zucker, Prise Salz und Mehl verkneten und auf den Rhabarber geben. Auf der mittleren Schiene bei 180° 40 Minuten backen!

Guten Hunger!