Rhabarberkuchen mit Mandelstreuseln

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (24 Stücke)

» 325g Butter/Margarine
» 350g Zucker
» 3 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 1 TL abger. Zitronenschale
» 575g Mehl
» 4 TL Backpulver
» 800g Rhabarber
» 1 TL Vanillearoma
» 25g gem. Mandeln
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für den Rührteig 200g Butter mit 200g Zucker cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eier nach und nach unterrühren, dabei Salz und Zitronenschale hinzufügen. 375g Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und gut unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Rhabarber putzen, waschen, anschließend in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem Rührteig verteilen.

3. Die restliche Butter in kleinen Stücken in eine Schüssel geben. 200g Mehl, 150g Zucker, das Vanillearoma und die Mandeln dazugeben. Alles rasch mit kalten Händen zu Streuseln verarbeiten und diese auf dem Rhabarber verteilen.

4. Den Kuchen ca. 40min auf der mittleren Einschubleiste im Ofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 260kcal/E4g/F12g/KH33g pro Stück

angelegt am: 27.01.2005 Rezept-Nr: 1435

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke