

## Rhabarberkuchen mit Streuseln

**Arbeitszeit:** 30 Minuten

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Stück ca.

Fett	16 g
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	4,5 g
Brennwert	323 kcal / 1.356 kJ

### Zutaten für 1 Kuchen (ca. 12 Stücke)

#### Teig:

- 700 g Rhabarber
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g weiches Butaris Butterschmalz
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch

#### Streusel:

- 80 g kaltes Butaris Butterschmalz
- 150 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

### Zubereitung:

#### Schritt 1/5

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und mit Butaris Butterschmalz einfetten.

#### Schritt 2/5

Für den Rhabarberkuchen mit Streuseln den Rhabarber waschen, ggf. schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Rhabarber-Stückchen mit dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Für 5 Minuten stehen lassen.



## Schritt 3/5

Für den Teig Butaris Butterschmalz mit Zucker mehrere Minuten miteinander cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zusammen mit der Milch zur Butterschmalz-Eier-Zucker-Mischung geben. Alles zu einem schönen Teig verrühren. Den Teig in die Springform geben und glattstreichen. Die gezuckerten Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

## Schritt 4/5

Für die Streusel Butaris Butterschmalz mit Mehl, Zucker und Vanillezucker zu Streuseln verkneten. Diese auf der Rhabarber-Schicht verteilen und den Kuchen auf mittlerer Schiene für ca. 45-50 Minuten backen.

## Schritt 5/5

Den Rhabarberkuchen mit Streuseln vollständig abkühlen lassen, mit einem Messer am Rand entlangfahren, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).