



# Einfacher Rhabarberkuchen mit Zitrone & Streuseln



## Zutaten

### Für den Boden und die Füllung:

3	Eier, Zimmertemperatur
1/2 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
120 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
100 ml	Buttermilch, Zimmertemperatur
280 g	Mehl
180 g	Zucker, plus 2 EL
3 Stangen	Rhabarber
1/2	unbehandelte Zitrone

### Für die Streusel:

	Salz
1/2 TL	Zimt
150 g	kalte Butter
1 EL	Puderzucker
120 g	brauner Zucker
50 g	gemahlene Mandeln
150 g	Mehl

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 1925 kJ, 460 kcal, 59 g Kohlenhydrate, 7,0 g Eiweiß, 23 g Fett, 109 mg Cholesterin, 2,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Du freust dich schon seit Ewigkeiten auf die Rhabarberzeit? Dann ist unser saftiger Rhabarberkuchen genau das Richtige für dich! Der Rhabarberkuchen besteht aus einem saftigen Rührkuchen, der mit etwas Zitronenabrieb vermengt wird. Auf den Boden des Rhabarberkuchens geben wir unseren leicht gezuckerten Rhabarber und toppen diesen mit selbstgemachten Mandel-Zimt-Streuseln. Gebacken ist unser Rhabarberkuchen nicht nur mega saftig, sondern durch die Streusel auch leicht knusprig! Unser Rhabarberkuchen ist auf jeden Fall das richtige Rezept, um die Rhabarberzeit ausgiebig auszunutzen! Probiere unseren leckeren Rhabarberkuchen mit Mandel-Zimt-Streuseln also unbedingt einmal selbst aus, so einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Rhabarber schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Dann vermengst du ihn mit 2 EL Zucker.

### Step 2:

Danach machst du den Boden. Dazu die Butter zusammen mit dem Vanillezucker, etwas Zitronenabrieb, Salz und 180 g Zucker sehr schaumig rühren. Danach die Eier einzeln unterrühren. Nun das Mehl und das Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter den Teig heben. Den Teig in die Backform gießen und den Rhabarber darauf verteilen.

### Step 3:

Dann kannst du die Streusel zubereiten. Dazu den Zucker, mit dem Mehl, den Mandeln, der Butter, einer großen Prise Salz und dem Zimt schnell mit den Händen verkneten und auf den Teig bröseln. Den Kuchen in den Ofen geben und für ca. 45 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.