

Schneller Rhabarberkuchen mit Streusel vom Blech



Zutaten für 24 Stück:

Für den Rührteig

- 300 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier

Für die Streusel

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 200 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 500 g Rhabarber

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre zuerst die Butter mit dem Zucker cremig. Gib die Eier zum Buttermix.

Anschließend kommt die Milch hinein. Rühre dann die trockenen Zutaten unter.

2. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Gib den Rührteig auf das Backblech.
3. Wasche und schäle den Rhabarber. Schneide ihn in Stücke und verteile die Rhabarberwürfel auf dem Rührteig.
4. Mische für die selbstgemachten Streusel die Butter mit dem Mehl, dem Vanillezucker und dem Zucker. Ich nehme dafür immer den Knethaken meines Handmixers, denn dann geht es kinderleicht.
5. Knete den Streuselteig zum Schluss nochmal mit der Hand durch und nimm dann kleine Streusel ab, die du auf den Rhabarberstücken verteilst.
6. Backe den Rhabarberkuchen mit Streusel 30 Minuten im Ofen. Die genaue Backzeit hängt davon ab, wie dunkel du die Streusel haben möchtest.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

