

Rhabarberkuchen mit Streusel von Brigitte



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtpulver	1 Esslöffel
Butter	140 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	700 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	390 g
Backpulver	1 Pkg.
Rhabarber	1 kg
Margarine / Thea	250 g
Geriebene Walnüsse	60 g

Zubereitung:

Aus den Eiern, 500g Mehl, 250g Margarine, 250g Zucker und dem Backpulver einen Mürbteig bereiten.

Den Rhabarber schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Den Teig gleichmäßig auf einem Blech (mit Backpapier) verteilen. Anschließend die Rhabarberstücke darauf verteilen und mit dem Vanillezucker bestreuen.

Aus 140g Butter, 140g Zucker, Zimt, 60g Nüssen und 200g Mehl Streusel bereiten (Alle Zutaten mit den Händen mischen).

Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und bei 160°C ca. 1 h lang backen.

Gutes Gelingen wünscht

