

# Rhabarber- Himbeer- Streuselkuchen

Knuspriger Streusel, trifft auf saftige Füllung und lockeren Boden. Ein süß-saurer Genuss.



Zutaten für ½ Blech oder eine große Auflaufform

## Boden

- x 280 g Mehl
- x 175 g weiche Butter / Margarine
- x 125 g Zucker
- x 60-80 ml Milch
- x 3 Eier
- x 1 Pck. Backpulver
- x 1 Prise Salz

## Streusel

- x 180 g Butter
- x 250 g Mehl
- x 100 g Zucker
- x 25 g Vanillezucker (selbstgemacht)
- x 75 g gemahlene Mandeln
- x 1 Msp\* Zimt
- x 1 Prise Salz

\* Msp = Messerspitze

## Füllung

- x 400 g Rhabarber
- x 150 g Himbeeren (gefroren)

## Küchenhardware

- x 2 Rührschüsseln
- x Handmixer
- x Teigschaber
- x Gemüsemesser & Schneidbrett
- x Auflaufform ca. 25 X 37 cm
- x Backpapier
- x Waage

## Zubereitung

1. **Boden.** Die Zutaten für den Boden sollen alle Zimmertemperatur haben. Zucker mit Butter mixen. Die Eier zugeben und 5 Minuten mit Vollgas mixen. Dann das Mehl samt Backpulver und der Prise Salz zugeben und nur solange rühren, bis alle Zutaten gut gemischt sind. Jetzt die Hälfte der Milch zugeben. Bei Bedarf weiter Milch schluckweise zugeben, bis ein weicher, aber nicht flüssiger Teig entsteht. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.
2. **Füllung.** Die Schale vom Rhabarber abziehen und die Stangen in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Himbeeren zugeben und die Mischung auf dem Boden verteilen und leicht in den Teig drücken.
3. **Streusel.** Alle Zutaten bis auf die Butter in eine Schüssel geben und mischen. Jetzt die Butter in kleinen Stücken zugeben alles verkneten bis eine streuselige Masse entsteht. Diese über die Früchte krümeln und bei 175°C für 30-40 Minuten in den Ofen schieben. Die Stäbchenprobe entscheidet. Klebt kein Teig am Stäbchen ist der Kuchen fertig.  
Mit einem Klecks Sahne servieren und genießen.