

# Rhabarber Streusel Kuchen

Genau richtig für den Frühling. Dieser Kuchen ist süß-säuerlich und sehr saftig.

**Zutaten:** für 1 Kuchen mit 24 cm Durchmesser

*für die Kuchenmasse*

150 g Butter, weich

120 g Zucker

etwas Zitronenabrieb

120 g Mandeln, gemahlen

3 Eier

140 g Weissmehl Type 550

*für den Guss*

200 g Joghurt, nature

40 g Zucker

20 g Mondamin oder Vanille-Puddingpulver

*die Streusel*

100 g Weissmehl (Weizenmehl Type 550)

60 g Butter, weich

100 g Zucker

*Belag*

600 g Rhabarber

als Variante 400 g Rhabarber und 200 g Erdbeeren

## Zubereitung:

---

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:

[https://www.ddws.de/backen\\_kuchen:rhabarber\\_streusel\\_kuchen?rev=1653139342](https://www.ddws.de/backen_kuchen:rhabarber_streusel_kuchen?rev=1653139342)

Last update: **21.05.2022 15:22**