

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 Weismehl Type 550

für den Guss

200 g Joghurt, nature

40 g Zucker

20 g Mondamin oder Vanille-Puddingpulver

die Streusel

100 g Weismehl (Weizenmehl Type 550)

60 g Butter, weich

100 g Zucker

Belag

600 g Rhabarber

als Variante 400 g Rhabarber und 200 g Erdbeeren

Zubereitung:

Tip:

Historie:

20.5.2022 für diese Dokumentation

[backen_kuchen:](#)

[Essen und Mehr](#)

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=1653139606

Last update: **21.05.2022 15:26**

