

# Rhabarber Streusel Kuchen



Genau richtig für den Frühling. Dieser Kuchen ist süß-säuerlich und sehr saftig. Natürlich können auch andere Früchte verwendet werden. z.B mehr Erdbeeren, Johannisbeeren oder nach Wahl.

---

**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:**

Kuchenmasse für den Boden

Zucker und etwas Zitronenabrieb zur weichen Butter in eine Schüssel geben und gut vermischen. Danach die gemahlenen Mandeln und die Eier dazugeben und nochmals alles gut vermischen. Zum Schluss noch das Mehl dazugeben und alles klumpenfrei verrühren. Einen Tortenring mit Backpapier auskleiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und die Kuchenmasse einfüllen. Anschliessend die Kuchenmasse gleichmässig mit einer Teigkarte verteilen und glatt streichen.



*Guss*

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und klumpenfrei verrühren. Danach den Guss direkt auf die Kuchenmasse verteilen. Dabei darauf achten, dass der Guss nur etwa bis 1 cm zum Tortenrand kommt.

*Belag*

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Rhabarber waschen, kleine Scheiben schneiden und auf dem vorbereiteten Kuchenboden mit dem Guss verteilen.

*Streusel*

Butter (Raumtemperatur), Mehl, Zucker und Zimt auf die Arbeitsfläche geben, gut durchkneten und dann verreiben. Danach diese Streusel zwischen den Händen über die Rhabarber reiben und



gleichmässig verteilen.

*Backen*

Den Kuchen in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben und 50-55 Min. backen. Nach

dem Backen den Kuchen auskühlen lassen, ausformen und erst dann mit süßem Schnee



(Puderschnee) stauben.

**Tip:**

etwas Zimt mit Zucker über den Rhabarber streuen. Damit wird die Füllung nicht ganz so fruchtig (sauer).

**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=1653207977](https://www.ddws.de/backen_kuchen:rhabarber_streusel_kuchen?rev=1653207977)

Last update: **22.05.2022 10:26**