



Rhabarber-Streuselkuchen

Aus der Zutatenliste -Mehl bis Salz- einen süssen Mürbeteig herstellen, in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 min. kühlstellen.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, Ober- und Unterhitze.

2/3 des Teigs abteilen, davon 1/2 für den Boden und 1/2 für den Rand verwenden. Den restlichen Teig nochmals kühlstellen.

Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens bei 180 Grad während 15 min. blind backen.

Rhabarber aus dem Tiefkühler nehmen, oder frische Rhabarber rüsten, die Schale einer Zitrone abreiben

Den restlichen Teig mit 20gr geriebenen Mandeln und 20gr Ruchmehl zu Streuseln zerreiben.

40gr gemahlene Mandeln auf dem Teigboden verteilen, die Rhabarber darauf verteilen, den Zucker und die abgeriebene Zitronenschale darüberstreuen und zum Schluss die Streusel darüber verteilen

Den Kuchen weitere 30 min. bei Ober- und Unterhitze backen.
Zum Schluss den Kuchen nochmals für 10 min. bei Unterhitze backen.

Der Kuchen muss vor dem Zerschneiden vollständig ausgekühlt sein.

Zutaten:

für eine Springform von 24cm Durchmesser

325gr Ruchmehl
125gr feine Haferflocken
1 Teel. Backpulver
100gr Vollrohrzucker
250gr Margarine weich
1 Teel. Backpulver
2 Prisen Salz

250gr Rhabarber in Stücke geschnitten tiefgekühlt, oder frisch,
2 Esslöffel Vollrohrzucker
abgeriebene Schale einer Zitrone

40gr gemahlene Mandeln

20gr gemahlene Mandeln
20gr Ruchmehl

