

## RHABARBER-STREUSELKUCHEN

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Backen: ca. 1 Std.

Für die Brownies- und Blechkuchenform «Lupf-Rutsch», grosser Einsatz, gefettet, oder ein rechteckiges Blech, mit Backpapier belegt  
Ergibt 36 Stück

---

**150 g Butter**, weich

**300 g grobkörniger Rohzucker**

**1 Päckli Vanillezucker**

**¼ TL Salz**

**6 Eier**

**1 Bio-Zitrone**, nur abgeriebene Schale

**2 dl Rahm**

---

**400 g Mehl**

**200 g gemahlene Mandeln**

**100 g Mandelblättchen**

**2 TL Backpulver**

**1 kg Rhabarber**, in ca. 1 cm dicken Scheiben

---

**100 g Mehl**

**100 g Zucker**

**75 g Butter**, weich

---

**Puderzucker** zum Bestäuben

---

- 1.** Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem anderen begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und Rahm darunterrühren.
- 2.** Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit dem Rhabarber zur Eimasse geben, gut mischen. Teig in der vorbereiteten Form verteilen.
- 3.** Mehl, Zucker und Butter mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, Streusel auf dem Teig verteilen.
- 4. Backen:** ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in Stücke schneiden, aus der Form heben, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt ca. 2 Tage.

**Stück:** 206kcal, F 10g, Kh 22g, E 5g

