

STREUSELKUCHEN MIT RHABARBER

Streusel

50 g	Mehl	mischen
50 g	Zucker	
50 g	Butter, kalt	in kleine Würfel schneiden und begeben Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse mischen, kühl stellen
500 g	Rhabarber	schälen und in dünnen Scheiben schneiden
2	Äpfel	an der Bircherraffel dazu reiben und sofort mischen
		Ofen auf 180°C vorheizen, Form (23x23 cm) mit Backpapier auslegen
200 g	Butter, weich	zu einer hellen Masse rühren
200 g	Zucker	
2	Eier	nacheinander dazu mischen
300 g	Mehl	darunter rühren in die Form geben, gleichmässig verteilen Rhabarber-Apfelmischung darauf verteilen
200 g	geschälte Mandeln, gemahlen	
2 KL	Backpulver	

Backen

in der Mitte des Backofens 40 – 50 Min.
Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen

Puderzucker

Darüber streuen und in gleichmässige Stücke schneiden



Bild: Bernadette Bühler

Streuselkuchen mit Rhabarbern als Geburtstagskuchen