

## Streuselkuchen mit Rhabarber



### Zubereitungszeit

20 Minuten + 40-50 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 680 kcal

Eiweiss: 11 g

Fett: 39 g

Kohlenhydrate: 69 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Mit Puderzucker bestäuben.

### Zutaten

500 g Rhabarber  
 2 Äpfel  
 200 g Butter, weich  
 200 g Zucker  
 2 Eier  
 300 g Weissmehl  
 200 g geschälte gemahlene Mandeln  
 2 TL Backpulver

#### Streusel

50 g Weissmehl  
 50 g Zucker  
 50 g Butter, kalt

### Zubereitung

1. Für die Streusel Mehl und Zucker mischen. Butter in kleine Würfel schneiden und begeben. Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse mischen, kühl stellen. Rhabarber schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Äpfel an der Bircherraffel dazureiben und sofort mischen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Form mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Eier nacheinander dazumischen. Mehl, Mandeln und Backpulver darunter rühren. In die Form geben, gleichmässig verteilen. Rhabarber-Apfel-Mischung darauf verteilen. Streusel darauf geben. In der Backofenmitte 40-50 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.