

GRUNDREZEPT BUTTERSTREUSEL

OFENBLECH 30CMX40CM

ZUTATEN

- 150 g Butter, kalt
- 150 g Zucker
- 15 g Salz
- 300 g Weissmehl

ZUBEREITUNG

Die Butter, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen glattarbeiten. Das Mehl hinzugeben und alles zu Streuseln verkneten.

RHABARBER-STREUSEL-KUCHEN

Backblech
 Backpapier
 Küchenmaschine
 Spachtel

ZUTATEN:

- Grundrezept Butterstreusel
- 800 g Rhabarber, geschält
- 250 g Butter, weich
- 350 g Zucker
- ½ Tl Salz
- 🛒 1 Prise Zimt
- 6 Eier
- 1 dl Sauerrahm
- 350 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 100 g Mandeln, gehackt und geröstet

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butterstreusel nach Rezept zubereiten. Ca. 200 g Rhabarber in kleine Würfel schneiden. Den Rest in Stücke von 2 cm schneiden und zur Seite stellen. Die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Zimt in der Küchenmaschine aufschlagen. Die Eier und den Sauerrahm nach und nach hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver, den Mandeln und den Rhabarberwürfeln mischen und unter die Buttermasse heben. Den Teig gleichmässig auf das Backpapier streichen, die Rhabarberstücke von 2 cm und die Butterstreusel darüber verteilen. Den Kuchen ca. 40 Minuten backen.

Rezept von Markus Heckel

