

RHABARBER-STREUSELKUCHEN

Ergibt ein halbes Kuchenblech / Brownieblech. Wer ein ganzes Blech möchte, verdoppelt die Zutaten.

Zutaten:

Streusel:

30 g Mehl

30 g Zucker

60 g Mandeln, ganz

40 g Butter

Teig:

150 g Vollrahm

60 g Wasser

2 Eier

240 g Mehl

180 g Zucker

1 Päcklein Vanillezucker

1 Prise Salz

0.5 Beutel Backpulver

0.5 Bio- Zitrone (abgeriebene Schale)

5 Stängel Rhabarber, gerüstet (oder auch andere Früchte)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. **Streusel:** Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **8 Sekunden / Stufe 8** hacken, umfüllen.
3. **Für den Teig:** Rahm, Wasser und Eier in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 4** mischen.
4. Alle restlichen Zutaten zugeben **10 Sekunden / Stufe 5** mischen.
5. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Früchte darauf verteilen.
6. Die Streusel gleichmässig über den Früchten verteilen.

Backen: Den Kuchen auf der untersten Rille des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.