

Rhabarberkuchen mit Streuseln (glutenfrei möglich)

Rhabarberkuchen mit Streuseln (24 cm Springform) brauchst du:

Boden

- 125 g Mehl
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Füllung

- 500 g Rhabarber
- 1 EL Zucker
- 250 g Joghurt
- 40 g Zucker
- 70 ml Milch
- 1 Eiweiß
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Streusel

- 70 g Mehl
- 25 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 50 g Butter

Zubereitung des Rhabarberkuchens mit Streuseln

1. Das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Eigelb und der Prise Salz zu einem Teig verkneten und auf den Boden einer eingefetteten Springform drücken. Dabei einen Rand von ca. 1,5 – 2 cm hochziehen.
2. Den Rhabarber waschen, schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden und mit einem EL Zucker vermengen.
3. Den Joghurt, 40 g Zucker, die Milch, das Eiweiß und das Päckchen Vanillepuddingpulver miteinander verrühren.
4. Anschließend den Rhabarber unterheben und die Füllung auf den Boden streichen.
5. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Jetzt das Mehl, den Zucker, die Butter und den Vanillezucker zu Streuseln kneten und über der Füllung verteilen.
7. Den Kuchen für ca. 50 Minuten im Ofen backen.
8. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de!*