

Schneller Rhabarberkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

170 gr Mehl, 100 gr Butter o. Margarine, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Wasser, 180 gr Zucker, 30 gr Mehl, 2 mittelgroße Eier, 1 Esslöffel Milch, 250 gr geputzter Rhabarber, 50 gr Butter oder Margarine, 50 gr Zucker, 100 gr Mehl.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200°C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Mehl mit Butter, Wasser und Salz verkneten, Springform damit auslegen.

Für die Füllung Zucker, Mehl, Eier und Milch verrühren. Den Rhabarber untermischen und auf dem Teigboden verteilen.

Butter, Zucker und Mehl zu Streuseln verarbeiten, evtl. einige Tropfen Wasser unterarbeiten und auf der Füllung verteilen.

Den Kuchen etwa 50 Min. nach Sicht backen.