Rhabarber-Streuselkuchen vom Blech



Ein saftiger Boden, süß-saurer Rhabarber und knusprige Butterstreusel, so kann man diesen unkomplizierten Rhabarber-Streuselkuchen kurz beschreiben. Als Blechkuchen-Variante perfekt für viele hungrige Gäste.

24 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

---

1. 1 kg Rhabarber
2. 2 EL Puderzucker
3. 2 EL Stärke

Für den Teig

- 200 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 320 g Mehl

2 gehäufte TL Backpulver
Abrieb ½ Bio-Zitrone

Für die Butterstreusel

100 g weiche Butter
100 g Zucker
150 g Mehl
1 TL Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Den Rhabarber waschen, putzen und in Stücke von ca. 1 cm Länge schneiden. Die Rhabarberstücke zuerst mit Puderzucker und danach mit Stärke mischen. Bis zur weiteren Verwendung stehen lassen.
4. Für den Teig Butter und Zucker cremig verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Zitronenabrieb ebenfalls einrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.
6. Die Hälfte der Rhabarberstücke zum Teig geben und unterheben. Den Teig auf dem Backblech verteilen und glattstreichen.
7. Die restlichen Rhabarberstücke darauf verteilten.
8. Für die Streusel alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken des Handrührers oder der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten und auf den Rhabarberstücken verteilen.
9. Für ca. 45-50 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.
10. Anschließend abkühlen lassen und vor dem Servieren in Stücke schneiden.