

# Hier und heute



## Rezept

### Rhabarberkuchen mit Streuseln

Noch bis zum 24. Juni ist Rhabarber-Saison, also noch genügend Zeit die rosafarbenen Stangen vielseitig zu verarbeiten – wie zum Beispiel zum himmlischem Rhabarberkuchen mit Streuseln von Matthias Ludwigs.

### Zutaten Rührteig und Belag

- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Farinzucker oder brauner Zucker
- ½ TL Gemahlener Zimt
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 35 g Hartweizengrieß
- 1 gestr. TL Backpulver
- 500 g Rhabarber

### Zubereitung

Butter mit Zucker, Farinzucker und Zimt schaumig schlagen. Eier verquirlen, langsam unter die Buttermasse rühren und weiter aufschlagen. Mehl mit Grieß und Backpulver vermischen und unter die Masse mischen. In die gefettete und mit Grieß bestreute oder mit Backpapier ausgelegte Spring- oder Tarteform streichen. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden, dabei, wenn überhaupt, einmal die Fäden entlang der Rhabarberstangen abziehen. Schälen braucht man ihn nicht. In ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und gleichmäßig auf die Masse streuen.

### Zutaten Haselnussstreusel

- 80 g Butter
- 55 g Zucker
- 1 Msp. Backpulver
- 105 g Mehl
- 80 g gemahlene Haselnüsse

### Zubereitung

Alles vermischen und zu Streuseln der gewünschten Größe verarbeiten/kneten. Gleichmäßig über dem Rhabarber verteilen. Den Kuchen bei 160°C Umluft 25-30 Minuten backen.

Nach dem Backen 30 Minuten auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit Schlagsahne servieren.

# Hier und heute



## Tipps

- Die Haselnüsse können sehr gut durch andere Nüsse oder ähnliches ersetzt werden
- Die Streusel können auch separat gebacken werden, zum Servieren ein Stück Kuchen mit Sahne „bestreichen“ und die Streusel aufstreuen, dann sind sie schön knusprig.