RHABARBER HIMBEER STREUSELKUCHEN

4.9 bei 40 Bewertungen

1 h 20 min | Mürbteig | 180 Grad



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Küchenmaschine (am besten mit einem Flachrührer) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend 20 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

2. Den Mürbteig ca 30 x 25 cm groß ausrollen und auf ein Backblech legen.

3. Den Rhabarber schälen und danach in kleine Stücke schneiden. Anschließend gemeinsam mit den Himbeeren auf dem Mürbeteig verteilen.



4. Für die Streusel alle Zutaten miteinander vermischen. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca 35 Minuten backen.



Zutaten

FÜR EINEN BACKRAHMEN 30 X 25 CM

MÜRBTEIG

350 g	Weizenmehl 700
200 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei
8 g	Backpulver
40 g	Milch

BELAG

200 g	Rhabarber
150 g	Himbeeren

STREUSEL

50 g	gerieben Haselnüsse
30 g	Zucker
30 g	Weizenmehl
50 g	Butter