

## Rhabarberkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

Rhabarber

### \* BELAG

1 1/2 kg Rhabarber  
300 g Zucker

### \* TEIG

150 g Butter  
150 g Zucker  
2 Eier  
1 pk Vanillezucker  
4 tb Milch  
375 g Mehl  
2 1/2 ts Backpulver, gehäuft  
Butter fürs Blech

### \* STREUSEL

200 g Mehl  
1 ts Zimt  
150 g Zucker  
150 g Butter

### \* QUELLE

-Rezept nach  
-Maria Bullermann  
-erfasst von Petra Holzapfel

Rhabarberkompott: Den Rhabarber in kurze Stücke schneiden, mit 300 g Zucker vermengen, ziehen lassen, kochen bis zur gewünschten Konsistenz, abtropfen lassen. Teig: Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Streusel: Die Butter in der Mikrowelle verflüssigen, dann die anderen Zutaten langsam eintropfen lassen, dabei mit einer Gabel untermengen und zu Streuseln zusammendrücken. Den Teig auf eine gefettete Fettpfanne streichen, das Kompott darauf verteilen und darauf die Streusel geben. Backzeit auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten bei 200-220°C.

Der Kuchen kann auch mit beliebigem anderem Obstkompott belegt werden.