

Rhabarber Kuchen mit Ingwer und Butterstreuseln



- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 10 - 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10 - 12', 'yield' : '' });
```

Ein wunderbarer Familienkuchen mit Rührteig, einer der ersten frischen Obstkuchen des Jahres. Mit Ingwer aromatisiert, ein schöner Kontrast zum sauren Rhabarber, darüber crunchige Butterstreusel.

Zutaten

- Für ein Springform: 300 g gefädelter Rhabarber in 0,5 cm großen Scheibchen
- 2 ganze Eier
- 60 g weiche Butter

- 150 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch
- 75 g Mehl 406, gesiebt
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 TL fein gehackten Ingwer
- 2 EL Erdbeer - Konfitüre
- 4 EL Zitronensaft
- Für die Streusel: 100 g Mehl 405, gesiebt
- 60 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 50 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und einer kleinen Prise Salz intensiv „weißcremig“ rühren. Die Eier einzeln nach und nach unterheben. Das Mehl und Backpulver darüber sieben, unterheben und in der gefetteten Springform glatt verstreichen.

Schritt2

Die Rhabarberscheibchen mit dem Ingwer, Zitronensaft und der Erdbeerkonfitüre mischen, ev. noch etwas zuckern und auf dem Boden verteilen.

Schritt3

Die weiche Butter der Streusel mit dem Mehl, Zucker und Backpulver verkneten und zu Streuseln reiben, gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Schritt4

Bei 180° C Umluft für ca. 35 min. auf der mittleren Schiene backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarberkuchen-mit-ingwer-und-butterstreuseln/>