

## Rhabarber Streuselkuchen

(für 4-5 Personen)

Zutaten:           250 g Mehl  
                      1 Ei  
                      100g Zucker  
                      1 Päckchen Vanillezucker  
                      100g kalte Butter, gewürfelt  
                      ca. 400 bis 500g (3-4 Stangen) Rhabarber  
                      2-3 EL Zucker  
                      Butterflöckchen

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in eine Mulde im Mehl geben, dann die Butterwürfel in der Schüssel verteilen. Mit den Händen zu einem Streuselteig verarbeiten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Die Springform einfetten und den Backofen auf 160°C vorheizen. Zwei Drittel des Teiges in der Backform verteilen und zu einem Boden hineindrücken. Den Rhabarber schälen, in Stücke (ca. 1cm) schneiden und auf den Teigboden verteilen. Den restlichen Teig darüber krümeln, mit Zucker bestreuen und Butterflöckchen über den Streuseln verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Damit die Streusel leicht gebräunt und knusprig werden, die Temperatur am Schluss während 10 Minuten auf 210°C erhöhen.