

# Rhabarber-Streuselkuchen und Vanilleeis



## So wird's gemacht:

Rhabarber in Stücke schneiden (Schale dran lassen) und mit dem Zucker verrühren, eine Stunde abgedeckt ziehen lassen.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und so lange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform oder eine eckige Form.  $\frac{3}{4}$  des Teigs in die gefettete Tarteform geben und gleichmäßig als Boden verteilen.

Rhabarber auf den Boden geben. Den restlichen Streuselteig auf den Rhabarber krümeln. Im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist, evtl. mit Folie bedecken. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Für das Eis:

Eigelbe mit dem Zucker und 50ml Milch sehr schaumig schlagen, Vanillemark hinzufügen, alles gut verrühren. Restliche Milch aufkochen. Nun die Masse unter ständigem Rühren zur aufgekochten Milch geben! Weiter rühren bis die Masse etwas eindickt. Topf von der Kochstelle nehmen, Creme Fraiche und Sahne einrühren. Masse abkühlen lassen und eine Stunde in die Eismaschine geben. Oder 6 Stunden ins Tiefkühlfach und jede Stunde einmal gut durchrühren, also immer anfrieren lassen und wieder rühren.

## Einkaufsliste:

24-26cm Tarteform  
Für den Boden:  
270g Mehl  
80g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
170g Butter  
250g Rhabarber + 70 g Zucker

Vanilleeis mit Creme Fraiche:  
5 Eigelb  
150ml Milch  
300ml Sahne  
200ml Creme Fraiche  
100g Zucker  
Mark einer Vanilleschote