

# Rhabarber-Himbeer-Streusel-Kuchen



## Einkaufsliste:

40x30cm Backblech

3 Eier

180 g Butter

150 g Zucker

1 EL Vanillezucker

360 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Prise Salz

220 ml Buttermilch

1EL Creme Fraiche

200 g TK Himbeeren

200 g Rhabarber

Streusel:

30 g Butter

30 g brauner Zucker

20 g Mandeln (gehackt oder  
Mandelblätter)

75 g Mehl

Prise Zimt

## So wird's gemacht:

Rhabarber waschen und in ca. 10 cm Teile schneiden, Schale dran lassen.

Für die Streusel Butter, Zucker, Mandeln, Mehl und Zimt zu einer krümeligen Masse vermengen und kalt stellen.

Für den Teig Butter und Zucker gut verrühren, Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Masse gemeinsam mit Buttermilch und Creme Fraiche zu der Buttermasse geben und gut verrühren.

Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Blech fetten und den Teig auf dem Blech verteilen. Rhabarberstangen und Himbeeren auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln bedecken. Kuchen 40-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und abkühlen lassen.