

Boden und Streusel sind aus nur einem Teig! Einfacher Streuselkuchen mit Erdbeeren und Rhabarber

Für eine Spring- oder Tarteform von 26cm

Zutaten für den Teig

- 375g Mehl
- 200g kalte Butter
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (wer Vanillezucker selbst macht, nimmt 1 gehäuften EL)
- 1 Ei (Größe M)
- eine Prise Salz



Zutaten für die Füllung

- 400g Erdbeeren (netto, also schon geputzt, ohne Grün)
- 400g Rhabarber, am besten schmale Stangen (netto, also nach dem Putzen)
- 100g (2 gehäufte EL) Erdbeer Konfitüre
- 2 EL Vanillepuddingpulver

Zubereitung Füllung:

Rhabarber waschen, trockentupfen und die trockenen Stellen und Blätter abschneiden. Die Stangen (am besten nicht zu dicke Stangen nehmen) in kleine Stücke schneiden. Wenn Ihr schmale frische Rhabarberstangen bekommt, müsst ihr den Rhabarber auch nicht schälen.

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Früchte in kleine Stücke schneiden.

2 EL Vanillepuddingpulver mit 100g Erdbeer Konfitüre (Rhabarber Konfitüre passt auch) verrühren und unter die Erdbeer-Rhabarber-Stücke rühren. Lasst die Masse stehen, während Ihr den Teig zubereitet. So kann sie noch ein bisschen Saft ziehen.

Zubereitung Teig:

Heizt den Ofen auf 190 Grad vor (Ober-/Unterhitze)

Gebt alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und rührt mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts so lange, bis sich eine krümelige Masse bildet.

Legt den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier aus. Verteilt 2/3 der Streuselmasse in der Form auf dem Backpapier und drückt die Streusel zu einem glatten Teigboden fest. Formt dabei einen kleinen Rand.

Füllt dann die Rhabarber-Erdbeer-Masse ein und streut den Rest d. Streusel locker darüber.

Stellt die Springform auf einen Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Ofen und backt den Kuchen für ca. 50 - 60 Minuten. Wenn die Streusel goldbraun sind, ist der Kuchen fertig.

Lasst den Kuchen abkühlen (jaaaa, das ist der schwierige Part :-) und fahrt dann mit einem Messer zwischen Kuchen und Springformrand entlang, um den Kuchen vom Rand zu lösen.

Wir haben ihn mit halbfest geschlagener Sahne gefüllt, soooo gut! Vanilleeis schmeckt sicher auch sensationell gut dazu. Aber auch pur ist der Rhabarber-Erdbeer-Kuchen ein Genuss. Happy Baking!