

Muttis Rhabarberkuchen mit Streuseln



Zutaten:

- 100g weiche Butter
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 200g Mehl
- 2 TL Milch

-
- 500g Rhabarber
-
- 100g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 150g Mehl
 - 100g Butter

Zubereitung:

1. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke (ca. 1cm breit) schneiden.
2. Springform vorbereiten, einfetten und den Ofen vorheizen.
3. Aus den Zutaten bis zum Strich einen Rührteig herstellen und in die Springform füllen.
4. Rhabarber darauf geben und bei 200°C Ober- Unterhitze 45 min. backen.
5. Währenddessen aus den restlichen Zutaten Streusel herstellen. Ca 10 Minuten vor Backzeitende, die Streusel auf den Kuchen geben und fertig backen lassen.

STAR DER WOCHE:

RHABARBER MIT VIEL KALIUM

zu einer Aufrechterhaltung des normalen Blutdrucks bei, zu einer Regulierung des Säure-Basen-Haushaltes und hilft bei der Kohlenhydratverwertung und Eiweißsynthese.

Quelle: <https://bit.ly/34L0wax>



Wussten Sie, dass
Rhabarber ein Gemüse ist ?!



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/3cubNQL>

Rezeptquelle: Mama Pfundmeier