

Frau Tillmanns Rhabarberkuchen

Teig:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
Butter

Rührteig herstellen und in eine mit Butter gefettete Form streichen.

1 kg Rhabarber (oder auch anderes Obst verwenden) fein schneiden und auf dem Teig verteilen.

Streusel:

100 g Butter
100 Zucker

mit dem Handrührgerät aufschlagen, dann

1 Teelöffel Zimt
50 g gemahlene Mandeln
50g Weizenvollkornmehl
100 g Weizenmehl (Typ 405)
0,5 TL Backpulver

unterkneten.

Streusel auf dem Rhabarber verteilen und auf mittlerer Schiene bei 200 °C Ober- unter Hitze (Umluft 180 °C) 40 bis 45 Minuten backen. Am besten mit Vanilleeis oder frisch geschlagener Sahne noch ofenwarm servieren und genießen.

**Liebe Grüße dem Team aus dem sonnigen Kirchditmold,
Ihre Anne Tillmann**

