

Schneller Rhabarberkuchen

Ca. 650 g	Rhabarber	in 1 cm lange Stücke schneiden
125 g	weiche Butter) schaumig
125 g	Zucker*) rühren
1 Pk.	Vanillezucker) und
2	Eier	einzeln unterrühren
250g	Mehl) vermischen
½ Pk.	Backpulver) und dazugeben

Streusel:

125 g	kalte Butter	
125 g	Zucker*	
125 g	Mehl	zu Streuseln verarbeiten

Teig in eine gefettete Springform (26er oder 28er Durchmesser) füllen.
Darauf zuerst den Rhabarber und dann die Streusel geben.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste von unten bei 180° ca. 60 Min. backen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**