

Rhabarberkuchen mit Streusel

Zutaten – für eine Kastenform:

- 150 ml Öl (Distel-
Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 310 g Mehl
- 250 ml Buttermilch
- 1 großes Ei,
- 1 TL fein geriebene
Zitronenschale
- 500 g Rhabarber
- 100 g gehackte Hasel- oder
Walnüsse
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 230 g brauner Rohrzucker
- 50 g Kristallzucker
- 1 EL Butter
- 1/2 TL Zimt



Den Rhabarber waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Gemüsehobel.

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- Unterhitze, oder 160 Grad Umluft, vorheizen.

Das Öl mit dem Ei und der Zitronenschale versprudeln.

Die Buttermilch dazugießen und alles gut verquirlen.

Den Rhabarber und die Hälfte der Nüsse unterheben.

Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und gemeinsam mit dem Salz und dem Rohrzucker in die Masse einrühren.

Eine Kastenform dünn mit Öl ausstreichen, mit etwas Mehl stauben.

Die restlichen 50 g Nüsse, den Kristallzucker, Butter und Zimt zu Streusel verbröseln.

Die Rhabarbermasse in die Kastenform füllen, den Streusel gleichmäßig darauf verteilen und etwa eine Stunde im Rohr backen.

Mit einem Holzspieß in die Mitte des Kuchens stechen, wenn kein Teig mehr hängen bleibt ist der Kuchen fertig.

Auf einem Kuchengitter 10 bis 15 Minuten rasten lassen. Dann auf eine Kuchenplatte stürzen und komplett abkühlen – am besten über Nacht.