Rhabarber-Streusel

Description

Zubereitung:

Für den Teig:

- 100 g weiche Butter (pflanzlich für eine Vegane Version)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanille
- 125 g Milch (oder Milchalternative wie Soja oder Hafer)
- 1 EL Sojamehl mit 2 EL Sprudel (oder ein Ei)
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Belag:

- 450 g Rhabarber gewaschen und in 1 cm Stücke geschnitten
- auf dem Boden verteilen und mit etwas braunem Zucker (1 EL) bestreuen
- 100 g Mehl
- 70 g brauner Zucker
- 80 g Butter kalt (pflanzliche für eine vegane Version)
- zu einem krümligen Teig verarbeiten und als Streusel über den Kuchen geben

Für den Boden die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Für den Ei-Ersatz 1 EL Sojamehl mit 2 EL Sprudel vermischen. Mit den restlichen Zutaten für den Teig zu der Butter und dem Zucker geben und gerade so lange vermischen, bis sich die Zutaten verbunden haben. Den Teig auf dem (gefetteten) Ofenzauberer verteilen.

Den Rhabarber waschen und in etwa 1cm breite Stücke schneiden. Auf dem Boden verteilen und mit 1 EL braunem Zucker bestreuen.

Mehl, brauner Zucker und kalte Butter zu einem krümeligen Teig verarbeiten und als Streusel über den Kuchen verteilen.

Für 45-50 Minuten bei 190 Grad Ober-Unterhitze in den vorgeheizten Ofen geben. Stäbchenprobe machen.