



## Rhabarber-Rührkuchen

Rezept von Cynthia Barcomi

### Für das Streusel-Topping

#### *Zutaten*

60 g Butter, weich  
100 g gehobelte Mandeln  
75 g Rohrzucker  
1 Prise Salz

### Für die Füllung

#### *Zutaten*

150 bis 200 g Rhabarber, gewaschen und in 2 cm Stücke geschnitten  
2 EL Mehl

### Für den Teig

#### *Zutaten*

275 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1/2 TL Salz  
Fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
180 g Butter, weich  
125 g Zucker  
2 Eier  
Frisch gepresster Saft der unbehandelten Orange und so viel Joghurt, um auf 200 ml zu kommen

### Zubereitung

Backofen auf 175 Grad Celsius Umluft oder Unterhitze vorheizen. Backform leicht einbuttern. Für das Topping Butter, gehobelte Mandeln, Zucker und Salz mit den Fingerspitzen zu groben Streuseln verarbeiten.

Für die Füllung Rhabarber und Mehl vermengen. 100 g von den Streuseln mit dem Rhabarber vermischen und zur Seite stellen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Orangenschale in einer Schüssel vermengen. Butter mit Zucker mit einer Küchenmaschine oder dem Handmixer cremig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Orangensaft und Joghurt untermixen. Zum Schluss die Mehl-Mischung unterrühren und nur leicht mixen, bis gerade so ein Teig zusammenkommt.

Die Hälfte des Teiges in die Backform geben. Dann die Rhabarber-Streusel-Mischung gleichmäßig darauf verteilen, gefolgt vom restlichen Teig. Anschließend die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen etwa 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten die Farbe kontrollieren und gegebenenfalls ein Stück Backpapier über den Kuchen legen.

Mit einem Zahnstocher in der Mitte des Kuchens den Gartest machen. Wenn kein Teig am Zahnstocher hängen bleibt, ist der Kuchen fertig.  
Den Kuchen zehn Minuten lang in der Backform auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen und dort abkühlen lassen.