

Zubereitung

160 Grad

1. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

2. 180 g Zucker, 200 g Mehl, Öl, Milch, Eier, Backpulver und Vanillezucker abwägen und in die Schüssel geben.

3. Alles verrühren.

4. Springform fetten.

5. Teig in die Form füllen.

6. Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

7. Rhabarberstücke auf den Teig geben.

8. Butter, 80 g Zucker und 160 g Mehl mit der Hand zu Streusel verkneteten.

9. Die Streusel auf den Kuchen geben.

10. Den Kuchen im Ofen ca. 45 Minuten backen.

