



## Rhabarber-Streuselkuchen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

12 Stück

	Teig:	110 g	vegane Margarine (weich)
100 g	Zucker	250 g	Mehl
1/2 Pck.	Backpulver	1 TL	Ei-Ersatzpulver
125 ml	Pflanzenmilch		Belag:
300 g	Rhabarber	2 EL	Zucker
100 g	Mehl	70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker	70 g	vegane Margarine

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Den geschälten Rhabarber in 1 cm Stücke schneiden.
2. 100 g weiche Margarine und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Ei- Ersatzpulver mischen und mit der Pflanzenmilch unterrühren.
3. Springform einfetten und mit der Teigmasse füllen. Ofen auf 200 °C vorheizen.
4. Den Rhabarber auf dem Teig verteilen und mit Zucker bestreuen.
5. Für die Streusel die kalte Margarine in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Knethaken das Mehl, Zucker, Vanillezucker zu einem Teig kneten. Daraus die Streusel zupfen und auf dem Kuchen verteilen.
6. Für ca. 35 - 40 Minuten backen und z. B. mit Mandel- blättchen und Puderzucker bestreuen.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Rhabarber-Streuselkuchen

Stand 14.06.2023