

# Rhabarber Streuselkuchen mit Vanillecreme

## Kuchen



## Boden

- 150 g Butter weich
- 150 g brauner Zucker
- 300 g Mehl Typ 405 oder 550

## Vanillecreme

- 4 Eigelb
- 200 g Milch
- 200 g Sahne
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 Tüte Vanillezucker
- 40 g Speisestärke

## Belag

- 800 g Rhabarber
- 50 g brauner Zucker
- 1 TL Zitronensaft

## Streusel

- 175 g Butter
- 250 g Mehl Typ 405 oder 550
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz

### *Für den Belag:*

Rhabarber säubern und in kleine Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen und dem Zitronensaft vermischen.

Mindestens 1 Std. ziehen lassen.

Den Backofen auf 180°C, Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den [großen Ofenzauberer](#) leicht einölen.

### *Für die Vanillecreme:*

Rühraufsatz in den Mixtopf des Thermomix einsetzen.

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 7 Min/90°C/Stufe 3,5 aufschlagen.

In die [große Nixe](#) füllen und verschließen.

Mixtopf säubern.

### *Für den Boden:*

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 vermischen.

Auf den [großen Ofenzauber](#) verteilen und fest drücken.

Vanillecreme und anschließend die Rhabarberstücke auf den Boden gleichmäßig verteilen.

### *Für die Streusel:*

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 vermischen.

Mit den Fingern zu groben Streuseln verkneten.

Über die Rhabarberstücke verteilen.

Im Backofen bei 180°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene ca. 40 Min. backen bis die Farbe goldbraun ist.

Den Kuchen mit den [Silikonhandschuhen](#) aus dem Backofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.