

Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen mit Eierlikör

Zutaten

für den "Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen mit Eierlikör":

Für die Streusel:

- 120 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 80 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker

Für den Teig:

- 150 g Erdbeeren
- 200 g Rhabarber
- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 140 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem

- Ggf. etwas Zucker zum Nachsüßen
- Puderzucker zum Bestäuben
- Nach Belieben geschlagene Sahne zum Servieren

Backform: 24er Springform

Zubereitung

Kalte Butter, Mehl, Salz, Puderzucker, Vanillezucker in eine Schüssel geben und zügig mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 175°C vorheizen.

Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 1-2 cm große Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und ebenfalls in Stückchen schneiden.

Für den Eierlikör-Rührteig Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Nun die Eier nacheinander jeweils 2 Minuten unterrühren. Mehl mit Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Ei-Butter-Masse rühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24er) geben, glattstreichen und Rhabarber und Erdbeeren hierauf verteilen. Wer es etwas süßer mag, kann an dieser Stelle noch etwas Zucker über den Rhabarber und die Erdbeeren streuen.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen mit Eierlikör](#)

Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen mit Eierlikör

Nun die Streusel auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen ca. 45 Min. backen. Mit einer Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen fertig ist.

Vor dem Servieren den Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen mit Puderzucker bestäuben und mit einem Klecks Sahne servieren.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (5/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de