Markt Treff
Bei uns ist alles drin.

Das Mai-Rezept 2020 der LandFrauen

Von Susanne Lorenzen vom KreisLandFrauenVerband Nordfriesland e. V.
http://www.klfv-nf.de

Da jetzt die Rhabarberzeit beginnt, hat Frau Lorenzen ein Kuchenrezept mit Rhabarber ausgesucht. Es ist schnell gemacht. Dazu schmeckt Schlagsahne oder für Eisliebhaber auch eine Kugel Vanilleeis.

Rhabarber - Krümelkuchen

Zutaten:

250g	Mehl
1	Ei
100g	Zucker
1	Vanillezucker
100g	kalte Butter
400g	Rhabarber
10g	Butter
30g	Butter
3EL	Zucker

Zubereitung:

Mehl, Ei, Zucker, Vanillezucker und Butter zu einem Krümelteig verarbeiten. Eventuell kann der Teig kaltgestellt werden. Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Den Rhabarber putzen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Springform mit der Butter einfetten.

Etwa 2/3 des Teiges in die Form drücken und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Mit den restlichen Krümeln bedecken. Mit Butterflöckchen belegen und mit dem Zucker bestreuen.

Backzeit: 30-40 Minuten

Guten Appetit!