

Apfel-Rhabarber-Kuchen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

für ein rechteckiges Backblech, gefettet

Rührteig

150 g Butter	in einer Schüssel weich rühren
120 g Zucker	
1 Prise Salz	darunter rühren
4 Eier	ein Ei nach dem andern darunter rühren
1 unbehandelte Zitrone , nur abgeriebene Schale	beigeben,iterrühren, bis die Masse hell ist
350 g Mehl	
100 g gemahlene Mandeln	
1 Teelöffel Backpulver	mischen, unter die Masse mischen
2½ dl Buttermilch	
300 g Rhabarber , in ca. 2 cm langen Stücken	
4 kochfeste Äpfel (z. B. Maigold), geschält, in ca. 1 cm grossen Würfeln	alles darunter mischen, Masse ins vorberei- tete Blech geben, glatt streichen

Streusel

80 g Mehl	
80 g Zucker	
50 g Butterflöckli	alles in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, darüber streuen

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, aus dem Blech nehmen. In Quadrate von ca. 7 cm schneiden, lauwarm servieren.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank 2 Tage.

Pro Stück (1/16): 16 g Fett, 6 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 1325 kJ (317 kcal)