

# Rhabarber-Buttermilch KUCHEN

## Das brauchst Du:

### Für den Teig:

125 g **SENNEREIBUTTER**, 220 ml **BUTTERMILCH**, 170 g Zucker,  
1 Prise Salz, 3 Eier, 300 g Mehl, 1/2 Pkg. Backpulver,  
400 g geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber

### Für die Streusel:

175 g Mehl, 50 g Zucker, 80 g **SENNEREIBUTTER**, 1 Prise Salz,  
1/2 TL Backpulver, 35 ml kaltes Wasser

In Zusammenarbeit mit „Come cook with Eli“

 60 min.

 leicht

 4

## So machst Du's:

Für die Streusel vermischt Du das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und Backpulver. Gebe die Sennereibutter dazu und verknete alles bis eine bröselige Masse entsteht. Nach Bedarf, etwas Wasser zugeben. Stelle die Streusel in den Kühlschrank.

Für den Teil, rührst Du die zimmerwarme Butter für einige Minuten bis sie cremig wird. Gebe Zucker und die Prise Salz dazu und schlage die Masse für einige Minuten. Rühre ein Ei nach dem anderen unter und schalte dafür den Mixer auf die höchste Stufe. Sollte Masse gerinnen, gebe 1 oder 2 EL Mehl dazu. Jetzt kannst Du das Backpulver mit Mehl mischen und auf kleinster Stufe kurz unterrühren. Gebe anschließend die Buttermilch dazu.

Nun putzt und schälst Du den Rhabarber in etwa 1cm dicke Stücke und hebst ihn unter den Teig.

Jetzt holst Du die Streusel aus dem Kühlschrank. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und verteile den Teig darin. Bedecke die Masse mit Streuseln und backe bei 170 Grad im vorgeheizten Backrohr für ca. 45 Minuten.