

# Erdbeer-Rhabarber Kuchen

Gebacken im großen Ofenzauberer (James) von Pampered Chef®

Dieses Rezept ist für den Thermomix geschrieben!

Erdbeeren waschen putzen und halbieren.

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.

Backofen auf 180 ° Ober—Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen.

Restliche Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Den Ofenzauberer (James) fetten.

Rührteig mit Hilfe des kleinen Streichers gleichmäßig auf dem James verstreichen.

Erdbeeren und Rhabarber darüber geben.

Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit der Hand schöne gleichmäßige Streusel formen. Diese über den Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °, Ober—Unterhitze ca. 45 Minuten backen.



## Zutaten:

Teig:

250 g Butter

220 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

2 TL Backpulver

Belag:

250 g Erdbeeren

750 g Rhabarber

Streusel:

180 g Mehl

80 g Zucker

130 g Butter

1/2 Fläschchen Butter Vanille Aroma

**Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

