

## Rhabarberstreuselkuchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

3 große Stangen Rhabarber (etwa 600g)  
2 T Mehl  
1 T Zucker  
2/3 Pk Margarine (etwa 167g)  
1 gestr. TL Zimt  
1 Pr Salz  
1 Pr Natron  
Öl

- Mehl, Zucker, Zimt und Salz vermischen.
- Mit der Margarine verkneten.
- 2/3 davon in eine gefettete Backform geben, andrücken, dabei einen etwa daumendicken Rand bilden.
- Rhabarber schälen, in zentimeterdicke Stücke schneiden, auf dem Kuchenboden verteilen.
- Natron darüberstreuen.
- Restlichen Teig als Streusel darübergeben.
- Bei 180°C etwa 45 Minuten backen.

