

# RHABARBER-ERBEER-STREUSELKUCHEN

## ZUTATEN

für den Mürbteig:

- 230g Mehl
- ½ TL Curcuma
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 120g kalte Margarine
- 4 EL Wasser
- 2 TL Apfelessig

für die Streusel:

- 225g Mehl
- 80g Zucker
- 2 EL weißer Rohrzucker
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Zimt
- 80g Margarine

für die Füllung:

- 350g Rhabarber
- 350g Erdbeeren
- 160g Zucker
- 2 EL Stärkemehl
- 2 EL Mehl
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 Prise Salz



- Backofen vorheizen auf 260°.
- Den Mürbteigboden vorbereiten; erst alle trockenen Zutaten gut vermischen, danach Wasser mit Essig vermischen und löffelweise zugeben. Zum Schluss die kalte Margarine beimengen. Zu einer Kugel formen und in einer Frischhaltefolie im Kühlschrank rasten lassen. Für die Fülle Rhabarber in 0,5cm dicke Stücke schneiden, die Erdbeeren je nach Größe vierteln oder halbieren und das Obst mit den restlichen Zutaten vermengen. Für die Streusel, alle Zutaten bis auf die Margarine vermengen und danach die zerlumene Margarine beimengen und zerbröseln.
- Den Mürbteigboden aus dem Kühlschrank holen und in die Form drücken. Danach die Füllung darauf verteilen. Zuletzt noch die Streusel darüber streuen. Den Kuchen mit einer Alufolie locker bedecken, ein paar Löcher mit der Gabel einstecken. Ca. 20 min backen lassen, danach die Folie entfernen, den Backofen auf 180° hinunterdrehen und für weitere 30-35min. backen lassen. Die Füllung sollte blubbern und die Streusel goldbraun sein.