

Kokosstreusel Rhabarberkuchen



Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Blech

Zutaten für ein Blech:

Belag

ca. 900g Rhabarber waschen, Enden abschneiden und in 1cm Stücke schneiden

Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett rösten

Die Streusel

180g weiche Butter

150 g Zucker (ich nehme gerne Rohrohrzucker, weil er nicht ganz so süß ist und etwas nussig schmeckt)

140 g Kokosraspel

250 g Mehl (da nehme ich auch gern Dinkelmehl 550)

alles zu Streuseln verkneten

Teig für Boden

250 g Quark

5 EL Milch

5 EL ÖL

1 Pk Backpulver

160 g Mehl mit Backpulver vermischen

alles zusammenrühren, ist ein klebriger Teig, mit nassen Händen auf das Backblech streichen, Rhabarber auf den Teig legen und darauf die Streusel verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 C U+O ca. 25 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Kokoschips bestreuen. Einfach mmh :)