

Wildrhabarber-Streuselkuchen

- 175 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

- ca. 500-700 g japanischer Staudenknöterich
- etwas Zucker

Vom Knöterich die Blätter und Spitzen entfernen. Stiele in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden, mit sehr wenig Wasser in einen Topf geben und ca. 10 Minuten weich kochen. Nach Geschmack mit Zucker süßen. Beiseite stellen.

Backofen auf 180 ° vorheizen.

Nach 30 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, rund etwas größer als eine Springform ausrollen. Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden. Es soll ein Rand entstehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit beim Backen Luft entweichen kann. Teig 10 Minuten vorbacken.

Herausnehmen. Beiseite stellen. Backofen angeschaltet lassen.

- 80 g Walnüsse
- 70 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 50 g weiche Butter oder Margarine
- 50 g Zucker

Für die Streusel zunächst die Walnüsse hacken. In einer Schüssel Mehl, Margarine und Zucker mit einer Gabel mischen, bis sich Streusel ergeben. Dann die Walnussstückchen hinzugeben.

Gekochten Knöterich auf dem Tortenboden verteilen, dann die Streusel darüber streuen. Etwa 30 Minuten backen.