

RHABARBERBLÜMCHEN MIT STREUSEL



ZUTATEN

Reste vom Mürbeteig
50g Butter
100g Mehl
100g Zucker
1 Stange Rhabarber

ZUBEREITUNG

1. Mürbeteig ausrollen und mit einer beliebigen Form ausstechen
2. Rhabarber putzen und in ganz kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben
3. Darin Mehl, Butter und Zucker gut verkneten, bis sich die Butter schön verteilt hat und ihr schöne Streusel erhalten.
4. Kekse auf ein Backblech legen und mit den Streuseln belegen
5. Die Kekse für 15-20 Minuten bei 190 Grad Umluft im Ofen backen