Rhabarberkuchen mit Pudding

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden:

- 180 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 50 g Schmand
- 1 TL Backpulver

Als Belag:

- 600 g Rhabarber (Gewicht nach dem Schälen)
- 3 EL Zucker

Für die Pudding-Schicht:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 300 ml Milch
- 150 g Schmand
- 1 Ei

Für die Streusel:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Butter
- 1 Eigelb

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 65 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 95 Minuten

Zubereitung:

1. Zuerst Rhabarber schälen, würfeln, zuckern und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Schmand, Mehl und Backpulver untermischen. Teig in eine gefettete 26 cm Springform füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen.
3. Puddingpulver nach Packungsanleitung mit nur 300 ml Milch und 40 g Zucker kochen. Unter Rühren 5 Minuten abkühlen lassen. Dann Schmand und Ei unterrühren. Pudding auf den Kuchenboden streichen. Rhabarber abgießen und auf der Puddingschicht verteilen.
4. Für die Streusel Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Butter und Eigelb verkneten. Über den Kuchen streuseln. Rhabarberkuchen 40 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen und in der Form auskühlen lassen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.