

## Rhabarberkuchen mit Pudding



### Zutaten für 26 cm Springform:

#### 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. Schäle den Rhabarber und schneide ihn in Würfel. Zucker ihn und lass ihn 30 Minuten ziehen.
2. Rühre die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eier schaumig. Mische dann den Schmand, Mehl und Backpulver unter.
3. Fülle den Teig in eine gefettete Springform. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten.
4. Verknete für die Streusel das Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Butter und Eigelb.
5. Koche das Puddingpulver mit nur 300 ml Milch und 40 g Zucker. Lass den Pudding unter Rühren abkühlen. Rühre dann den Schmand und das Ei unter.
6. Verteile den Pudding auf dem Kuchenboden. Gib den Rhabarber darüber und krümel die Streusel oben drauf.
7. Backe den Rhabarberkuchen bei 180°C Ober-/Unterhitze für 40 Minuten. Lass ihn in der Form auskühlen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

