



Rhabarberkuchen mit Vanillecreme und Streusel

Zutaten

Für den Teig

100 g Butter
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
75 g Schmand
180 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Creme

1 Pck. Puddingpulver
40 g Zucker
375 ml Milch
125 g Schmand

Für den Belag

800 g geschälten Rhabarber

Für die Streusel

200 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g kalte Butter

Zubereitung

- ♥ Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und zuckern.
- ♥ Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.
- ♥ Danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- ♥ In der Zwischenzeit aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) füllen.
- ♥ Bei 180° im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.
- ♥ Für die Streusel Mehl, Zucker und Vanillezucker mit der Butter zu einer krümeligen Masse verkneten.

- ♥ Den Pudding mit dem Zucker und der Milch kochen und unter ständigem Rühren etwas abkühlen lassen.
- ♥ Den Schmand in den Pudding unterrühren und auf dem Kuchenboden verteilen.
- ♥ Darüber die Rhabarberstücke verteilen und die Streusel darüber streuen.
- ♥ Den Kuchen bei 180° ca. 45 - 50 Minuten fertig backen lassen.
- ♥ In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



Viel Spaß und guten Appetit!
Euer OHA! - Team