

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

Omas Rhabarberkuchen mit Pudding zubereiten

1. [Rhabarber schälen](#), würfeln, zuckern und 30 Minuten ziehen lassen
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.

Ein [Rührteig gelingt am besten](#) mit weicher Butter, während klassische Streusel mit kalter Butter gemacht werden. Meine Tipps für perfekte Streusel: Die kalte Butter zerkleinern und mit den anderen Zutaten nur kurz vermengen. Wird der Teig zu warm, ergibt sich nicht die bröselige Streuselkonsistenz, sondern eine glatte Teigkugel. Die Streusel anschließend bis zu Verwendung kaltstellen, damit sie in Form bleiben.



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