

SCHNELLER RHABARBERKUCHEN MIT STREUSELN UND PUDDING

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Backzeit: 45 Minuten |
1 Springform (26 cm)



Es ist wieder Rhabarberzeit. Hier in Hamburg habe ich den ersten Rhabarber am 11. April geerntet. In Süddeutschland geht das wahrscheinlich auch schon deutlich früher. Ernten kann man den Rhabarber bis Ende

Juni (offiziell der 24. Juni).

Aus meinem ersten selbstgeernteten Rhabarber habe ich einen wunderbaren Rhabarberkuchen mit Streuseln und Vanillepudding gebacken. Das Schöne an dem Rezept ist, das es relativ schnell geht, da wir Mürbeteig verwenden. Den nimmt man gleichzeitig für den Boden und die Streusel. Gehen muss er auch nicht.

Schritt 1

Rhabarber gut waschen und bei Bedarf schälen. Jungen Rhabarber kann man mit Schale verwenden. In etwa 1 cm große Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit 2 EL Zucker vermischen. Beiseitestellen.

Schritt 2

Den Pudding nach Packungsangabe kochen. Je nach Marke oder Sorte können die Mengen und die Zubereitung leicht abweichen. In meinem Fall wird das Puddingpulver mit 2 EL Zucker vermischt. Von der Gesamtmenge Milch ca. 6 EL abnehmen und das Pulver damit glattrühren. Wichtig: Dafür kalte Milch verwenden, damit keine Klümpchen entstehen. Die restliche Milch einmal aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Das angerührte Puddingpulver mit dem Schneebeesen einrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und den Pudding etwa 1 Minute kochen lassen. Anschließend den Pudding abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Schritt 3

Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten und etwas Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und vermischen. Das Backpulver vorher sieben, wenn es klumpig sein sollte. Die kalte Butter in kleine Würfel geschnitten und das Ei zu dem Mehl geben. Jetzt das Mehl mit den Händen in die Butter reiben, so lange bis schöne Streusel entstehen. 1/3 der Streusel wegnehmen und beiseitestellen. Die restlichen Streusel zu einem Teig zusammendrücken. Wichtig ist, nur so lange zu drücken, bis der Teig zusammenhält.

Schritt 4

Eine [Springform*](#) mit etwas Butter ausfetten. Den Teig hineingeben und mit der Hand flach drücken. Auch an den Seiten den Teig etwa 2 cm hochdrücken. Die Form für 10 Minuten in den Froster oder 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das verhindert, dass der Teig sich beim Backen zusammenzieht und schrumpft.

Schritt 5

Den Backofen auf 170-180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Pudding in der Form verteilen. Rhabarber kurz in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Mit dem Saft lässt sich eine leckere Schorle zubereiten. Den abgetropften Rhabarber auf dem Pudding verteilen und mit den Streuseln abdecken.

Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen, bis die Streusel schön goldgelb sind. Ich habe bei meinem Ofen mit 170 °C angefangen und nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 180 °C hochgedreht. Das kann je nach Ofen variieren.

Den fertigen Kuchen mindestens 4 Stunden abkühlen lassen, besser noch über Nacht. Mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Zutaten für eine Springform (26 cm Durchmesser):

Belag:

- 700 g Rhabarber (Gewicht mit Schale)
- 2 EL Zucker

Pudding:

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 2 EL Zucker
- 500 ml Milch
- Teig:
- 400 g Weizenmehl (Typ 550 oder 405)
- 270 g kalte Butter
- 130 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver (7 g)
- etwas Zitronenabrieb
- eine gute Prise Salz
- 1 Ei

Ausserdem:

- etwas Butter für die Backform
- Puderzucker zum Bestreuen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 424

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein vegetarisches Kochbuch: