

Rhabarberstreuselkuchen mit Puddingcreme



Lieb gewonnener Klassiker zur Rhabarberzeit. Lockerer Rührteig, Vanille-Pudding-Creme, süß-säuerlicher Rhabarber und knusprige Mandelstreusel machen diesen Kuchen zu einem echten Kuchengenuss.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für die Streusel

150 g kalte Butter, gewürfelt

80 g brauner Zucker

100 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln, blanchiert

Für die Vanille-Pudding-Creme

80 g Zucker
375 ml Milch
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
125 g Saure Sahne (oder Schmand)

Für den Teig

100 g weiche Butter
75 g Zucker
2 Eier (Gr. M)
75 g Saure Sahne (oder Schmand)
1 TL Vanille-Extrakt
180 g Mehl
1 TL Backpulver

Außerdem

Ca. 750 g Rhabarber, geschält
1 EL brauner Zucker für den Rhabarber

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den geschälten Rhabarber in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden, mit dem braunen Zucker mischen und bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.
2. Für die Streusel alle Zutaten zuerst mit dem Knetaken, anschließend mit den Händen zu Streuseln verkneten. Abgedeckt bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Nun den Pudding für die Creme nach Packungsanleitung mit 375 ml Milch zubereiten und abgedeckt abkühlen lassen.
4. Eine Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Für den Teig Butter mit Zucker cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Saure Sahne (oder Schmand) und Vanille-Extrakt dazugeben. In einer separaten Schüssel Mehl mit Backpulver mischen und auf das Butter-Ei-Gemisch sieben. Alles verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben.
7. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und für ca. 15 Minuten in unteren Drittel des Backofens backen.
8. Inzwischen den etwas erkalteten Pudding mit der Sauren Sahne (oder Schmand) verrühren.
9. Die Rhabarberstücke auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.
10. Nach der Vorbackzeit die Springform aus dem Backofen nehmen. Zuerst die Puddingcreme darauf geben und glattstreichen. Danach die abgetropften Rhabarberstücke auf der Creme verteilen und abschließend die Streusel aus dem Kühlschrank darüber streuen.
11. Den Kuchen bei gleicher Temperatur 35-40 Minuten fertig backen. Evtl. die Oberfläche für die letzten Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Streusel nicht zu dunkel werden.
12. Nach der Backzeit den Kuchen in der Form richtig abkühlen lassen. Erst dann die Form entfernen.