

Rhabarberkuchen mit Pudding

Zeit gesamt

1h 20min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	800 g
Zucker	290 g
Butter	250 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 4	105 320 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Quark 40 % Fett i.T	r. 250 g
Schlagsahne	100 g
Schmand	200 g

Vanillepuddingpulver 1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Rhabarber schälen, Enden entfernen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarberstücke mit 2 EL Zucker und 2 El Mehl vermengen.
- 2. Für den Teig im Mixbehälter 125 g weiche Butter, 110 g Zucker und Eier 1 Min./Stufe 3 schaumig rühren. Anschließend 150 g Mehl und 0,5 Päckchen Backpulver hinzugeben und ca. 30 Sek./Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten. Teig in die Springform geben.
- 3. Für die Streusel im Mixbehälter 125 g Butter, 110 g Zucker und 150 g Mehl 30 Sek./Stufe 4 zu Streuseln verarbeiten. Streusel in eine Schüssel umfüllen.
- 4. Für die Puddingcreme in den gesäuberten Mixbehälter Quark, Sahne, Schmand, 50 g Zucker und Vanillepuddingpulver geben und 20 Sek./Stufe 4 miteinander verrühren. Creme auf den Teig geben. Anschließend Rhabarber auf der Creme verteilen. Zum Schluss Streusel locker auf den Rhabarberkuchen geben und ca. 60 Min. im Backofen backen.
- 5. Rhabarberkuchen mit Pudding vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Kuchen min. 1 Std. Abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	333 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g