



Rhabarber-Vanille-Plunder

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	650 ml
Zucker	180 g
Vanillepuddingpulver 1 Päckchen	
Rhabarber	300 g
Apfelsaft	300 ml
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Salz	
Sonnenblumenöl	6 EL
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	2 TL
Puderzucker	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Frischhaltefolie

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 6 EL Milch mit 2 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren.
2. In einem Topf 500 ml Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Pudding in eine flache Schüssel umfüllen, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und abkühlen lassen.
3. Rhabarber waschen, schälen und in lange Stücke schneiden. In einem Topf mit Apfelsaft und 60 g Zucker ca. 5 Min. knapp weich garen. Abgießen und abtropfen lassen.
4. In einer Schüssel Quark, 100 g Zucker, Salz, übrige Milch, Öl, Mehl und Backpulver glatt verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und in ca. 10 cm lange Quadrate schneiden. Ecken zur Mitte hin falten und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jeweils etwas Vanillepudding und Rhabarber daraufgeben und im Backofen ca. 20 Min. backen. Rhabarber-Vanille-Plunder auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	274 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g