



Rhabarberkuchen mit Pudding

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	800 g
Zucker	290 g
Butter	250 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	320 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Schlagsahne	100 g
Schmand	200 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, 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