



## Zutaten

- 100 g Butter, gewürfelt
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Springform (ca. 26 cm)
- Butter zum Fetten
- 200 g Milch
- 30 g Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 16 g Speisestärke
- 1 Eigelb
- 400 g Rhabarber
- 1 EL Speisestärke

## Kuchen, Backen

# Rhabarber-Schmand-Kuchen

Luftiger Frühlingsbote – erfrischt den Gaumen nach dem langen Winter! Backen, was der Garten hergibt.

## So wird's gemacht:

1. Mürbeteig
2. Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale verrühren.
3. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten.
4. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen.
5. Backform mit weicher Butter fetten.
6. 2/3 des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche dünn, im Durchmesser der Form ausrollen.
7. Den Boden der Form mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel einstechen.
8. Im Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten blind backen.
9. Vanillecreme
10. Milch, Zucker, Vanille und Salz aufkochen lassen.

- 1 Scheibe Zwieback, zerbröseln oder Semmelbrösel
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 3 Eier
- 20 g Speisestärke
- 200 g Schmand

11. Stärke mit Eigelb und etwas kalter Milch glatt verrühren.
12. Zur Milch zurückgeben und unter Rühren kurz aufkochen, anschließend vom Herd nehmen.
13. Creme mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken.
14. Rhabarber waschen, in 1 cm Stücke schneiden und die Enden dabei entfernen.
15. Rhabarber in einer Schüssel mit Stärke vermischen.
16. Restlichen Mürbeteig zu einer langen Rolle formen.
17. Den Rand der Form mit dem Teig auslegen und gleichmäßig andrücken.
18. Vanillecreme auf dem Teigboden verstreichen.
19. Zwieback über der Vanillecreme verstreuen.
20. Rhabarber darauf verteilen und etwas andrücken.
21. Schmandguss
22. Butter, Zucker und die Gewürze cremig rühren.
23. Eier nacheinander zugeben und glatt laufen lassen.
24. Erst Speisestärke, dann Schmand unterrühren.
25. Guss auf dem Rhabarber verteilen.
26. Im Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen.
27. Die Oberfläche sollte goldbraun sein und der Guss gestockt.