

Backen, Kuchen

Rhabarber-Streusel-Kuchen

Ein richtig schmackhafter Frühlingskuchen mit der angenehmen Säure von Rhabarber in Verbindung mit richtig süßen und knusprigen Streuseln - begleitet von einem cremigen Vanille-Pudding.

Zutaten

- für den Mürbeteig:
- 150 g Butter
- 75 g Puderzucker
- 1 Ei
- 225 g Mehl
- 1 Prise Salz
- für den Pudding:
- 450 ml Milch
- 50 ml Milch mit einem Päckchen Puddingpulver (37 g) verrühren
- 75 g Vanillezucker
- für den Rhabarber:
- 4-5 Stangen jungen, zarten Rhabarber, gewaschen und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 El Rhabarber-Himbeer-Marmelade (siehe ebenfalls Kochateliers Rezept)
- 2 El brauner Zucker
- 50 ml Wasser
- 1 El Speisestärke mit

So wird’s gemacht:

1. Butter würfeln und mit Puderzucker, Ei und Salz verkneten.
2. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten.
3. Eine Tarteform (26 cm) mit weicher Butter fetten und mehlieren.
4. Den Teig gleichmäßig mit den Fingern in die Form drücken - den Teig auch am Rand gleichmäßig andrücken!
5. Die Milch zusammen mit dem Zucker aufkochen.
6. Dann das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch einrühren, bis der Pudding bindet.
7. Den Vanillepudding auskühlen lassen, dann in die Kuchenform auf den Mürbeteig geben.
8. Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und dann Wasser sowie den Rhabarber hinzugeben.
9. Kurz kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
10. Anschließend die Marmelade hinzugeben und das Kompott mit der Speisestärke abbinden.
11. Das Komnpott abkühlen lassen und dann gleichmäßig auf dem Pudding verteilen.

etwas kalten Wasser angerührt
- für die Streusel:
- 75 g Mehl
- 60 g Zucker
- 60 g kalte Butter

12. Die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben.
13. Diese mit den Händen so lange verreiben, bis kleine Streusel entstanden sind.
14. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen.
15. Im Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 25-30 Minuten backen.
16. Unser Tipp: noch etwas geschlagene Sahne zum Kuchen reichen! Diese mit Zucker, Vanille und etwas geriebenen Zitronenschale verfeinern.
17. Dieser Kuchen weckt Kindheitserinnerungen, da meine Oma diesen Lieblingskuchen immer für mich gebacken hat. Der Rhabarber kam aus dem eigenen Garten, der Kuchen lauwarm auf die Kaffeetaffel. Vom Vanillepudding hat sie immer etwas mehr kocht, damit etwas zum Naschen übrig blieb....