

Backen mit Klaus

Rhabarber-Streuselkuchen mit Schmandcreme

Zutaten:

- 700 g Rhabarber, 250 g Butter, 320 g Zucker, 2 Eier (Größe M), Salz,
- 400 g Mehl, 200 g Schmand, 2 Pck. Vanillezucker, 10 g Backpulver,
- 1,5 Pck. Vanillepudding, 600 ml Milch, Puderzucker, Minze

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen, schälen, in klein schneiden u. mit 40 g Zucker bestreuen. 30 Min. ziehen lassen u. in einem Sieb gut abtropfen lassen.



2. 100 g Butter, Eier, 80 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker schaumig rühren, mit 180 g Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz u. 75 g Schmand zu einem Rührteig verrühren. Teig in eine mit Backpapier bespannte Springform (Ø 26 cm) füllen, glattstreichen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. vorbacken.



3. Für die Streusel restl. Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker alles zu einer krümeligen Masse verkneten.



4. Puddingpulver mit 100 ml Milch anrühren, restl. Milch mit 40 g Zucker aufkochen, angerührte Milch zugeben u. unter Rühren etwas abkühlen lassen. Restl. Schmand untermischen u. auf dem Teig verstreichen. Darauf den Rhabarber verteilen u. mit den Streuseln bestreuen. Bei 180°C ca. 35-40 Min. fertig backen. In der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp des Chaoten: Sehr lecker!



Erstellt von Klaus am 20.06.2016