

Backen mit Klaus

Rhabarber-Vanillekuchen mit Streuseln

Zutaten:

- 1 kg Rhabarber, 250 g Butter, 320 g Zucker, 2 Eier (Größe L), Zimt,
- 400 g Mehl, 200 g Schmand, 2 Pck. Vanillezucker, 2 TL Backpulver,
- 1 Pck. Vanillepudding, 375 ml Milch, Puderzucker, Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen, schälen, in Stücke schneiden u. mit 80 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, 200 g Mehl, Backpulver u. 70 g Schmand zu einem Rührteig verrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 28 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 u. Zimt nach Belieben alles zu einer krümeligen Masse verkneten.



4. Puddingpulver mit 60 g Zucker u. Milch verrühren, aufkochen u. unter Rühren etwas abkühlen lassen. Restl. Schmand unterrühren u. auf dem Teig verstreichen. Darauf den Rhabarber verteilen u. mit den Streuseln bestreuen. Bei 180°C ca. 35 Min. fertig backen. In der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut u. Melisse garniert servieren.

Tipp des Chaoten: *Wow, sehr lecker!*

