



Rhabarberkuchen mit Pudding und Streusel oder Baiser

Zum Pudding geben wir ein wenig Bittermandelöl, denn der Marzipan-Geschmack passt wunderbar zum Rhabarber. Außerdem mischen wir Grieß zum Rhabarber, der saugt beim Backen die Rhabarber-Flüssigkeit auf. Dadurch wird der Rhabarberkuchen nicht zu saftig.

Bilder der Herstellung finden Sie unter www.rezeptschachtel.de/rhabarberkuchen_rezept.html

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 1 Teel. Backpulver
- 120 g Zucker
- Prise Salz
- 1 Ei
- 170 g kühle Butter

Für die Streusel:

- 100 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 150 g Mehl

ODER für das Baiser:

- 4 Eiweiß
- 120 g Zucker
- 1 Teel. Zitronensaft

Für die Füllung:

- 1 kg Rhabarber
- 400 ml Milch
- 1 Päckchen Vanille-Pudding Pulver
- 2 Essl. Zucker
- 1/4 Fläschchen Bittermandelöl
- Saft einer halben Zitrone
- 150 g Zucker
- 3 Essl. Weizengrieß



Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Zucker und Salz auf der Arbeitsfläche vermischen. Dann das Ei und die Butter hinzugeben und mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten (durch zu langes Kneten wird der Mürbeteig nach dem Backen hart). Dann den Mürbeteig in den Kühlschrank legen.

Für die Streusel Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer schmalen, hohen Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen und dann das Mehl, ebenfalls mit dem Handrührgerät, auf kleinster Stufe kurz unterkneten.

Den Rhabarber waschen, mit einem Küchentuch trocknen, und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Den Vanille-Pudding nach Anleitung, aber nur mit 400 ml Milch, Pudding-Pulver und 2 Essl. Zucker herstellen. Dann das Bittermandelöl unterrühren.

Eine Springform mit Butter einfetten und mit dem Mürbeteig auslegen. Den Teig am Rand ca. 3 cm hochziehen.

Den Rhabarber in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, 150 g Zucker und dem Weizengrieß gut vermischen. Zuerst den noch warmen Vanille-Pudding auf dem Teigboden verteilen und dann den Rhabarber auf den Pudding geben.

Rhabarberkuchen mit Streusel: Die Streusel auf den Rhabarber geben und den Rhabarberkuchen mit Streusel im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad bei Umluft ca. 55 Minuten backen.

Rhabarberkuchen mit Baiser: Den Rhabarberkuchen zunächst ohne Baiser 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft backen. Für das Baiser die Eiweiße kurz aufschlagen, dann 120 g Zucker und einem Teelöffel Zitronensaft dazu geben und das Baiser 2 Minuten schaumig schlagen. Den Rhabarberkuchen nach 35 Minuten aus dem Backofen holen und das Baiser auf dem Kuchen verteilen. Dann den Rhabarberkuchen mit Baiser in ca. 20 Minuten fertig backen.

Den Rhabarberkuchen erst anschneiden wenn er völlig abgekühlt ist.