

RHABARBER-STREUSELKUCHEN MIT PUDDINGFÜLLUNG UND STREUSELBODEN

RHABARBER-STREUSELKUCHEN MIT PUDDINGFÜLLUNG UND STREUSELBODEN

Das ich unglaublich auf Rhabarberkuchen stehe ist ja kein Geheimnis - im letzten Jahr habe ich ihn Bleche weise gebacken und auch fast genau so verputzt. Hüstel... na gut, in diesem Jahr habe ich mich zusammengerissen besser organisiert und den halben Kuchen Bessere Hälfte zur Arbeit mitgegeben, einige Stücke selbst für die Kolleginnen mit ins Büro genommen und am Ende nur ein Stück selbst vernascht. Aber meine Güte - das war ein leckeres Stück! Ein Traum aus buttrigen Streuseln, cremiger Puddingfüllung und frischem Rhabarber! Auf der Suche nach einem Kuchen ohne Ei bin ich nämlich auf den Streuselbodenkuchen von Emmi kocht einfach gestoßen und fand die Idee super. Ich habe ihn nur ein klein wenig abgewandelt, der Teig ist ja im Prinzip der Gleiche wie für den Rhabarber Crumbel im Portionsförmchen, ich habe aber noch Vanillepudding als Cremefüllung dazu gegeben und den Rhabarber ungezuckert gelassen. Ein kleines Träumchen dieser Rhabarber-Streuselkuchen mit Puddingfüllung und Streuselboden, den solltet ihr unbedingt ausprobieren!



ZUTATEN FÜR EINE 25X35CM GROBE AUFLAUFFORM:

500g Weizenmehl

250g Butter

250g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillepudding Klassik

300ml fettarme Milch

800g Rhabarber

ZUBEREITUNG:

6 EL Milch mit dem Puddingpulver kalt verrühren. Die restliche Milch erhitzen bis sie dampft. Das Puddingpulver einrühren, das Ganze bei kleiner Hitze gut umrühren und vom Herd nehmen. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und zum Abkühlen beiseite stellen.

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Mehl und dem Zucker in eine Schüssel geben. Alles von Hand verkneten bis der Teig gleichmäßig bröselig ist und sich zu dicken Streuselklumpen drücken lässt.

Die Auflaufform mit Backpapier auslegen. Etwas mehr als die Hälfte vom Teig als Boden in die Form drücken und die abgekühlte Puddingcreme darauf verstreichen. Den Rhabarber auf dem Vanillepudding verteilen und am Ende den restlichen Teig als Streusel darüber bröseln. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen...



... und den Rhabarber Streuselkuchen mit Puddingfüllung und Streuselboden für 50 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben.

Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Je nach Lust und Laune in 12-16 Stücke schneiden...



... und bis auf den letzten Streusel verputzen.

Die Kombination mit dem Pudding macht den Kuchen einfach traumhaft cremig und die süßen Streusel sind ein schöner Kontrast zum sauren Rhabarber.



©katha-kocht.de

Viel Spaß beim Backen und naschen!

