

Rhabarberschnitten

Lockere Rhabarberschnitten mit Puddingcreme und Mandelsplittern: Schnell und einfach zubereitet.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Teig:

800 g roter Rhabarber

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 g weiche Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

5 Eier (Größe M)

Puddingcreme:

200 g kalte Schlagsahne

400 ml Milch

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich Rhabarberschnitten mit Puddingcreme?:

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Finesse und Eier hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz zu auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe einem glatten Teig verrühren. Teig auf dem Backblech verstreichen. Rhabarber darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.



Kuchen auf dem Belch auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Puddingcreme:**

Sahne, Milch und Backfeste Puddingcreme in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen etwa 1 Min. glatt rühren. Creme auf den Kuchenstücken verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Puddingcreme lässt sich der Kuchen gut einfrieren.

