





Rhabarberstreuselkuchen mit Vanillecreme

Ein Obstkuchen mit Streuseln und einer Puddingcreme

etwa 12    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Für den Belag Rhabarber waschen, putzen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln gewünschter Größe verarbeiten. Gut die Hälfte der Streusel in die Springform geben und mit einem Tortenheber zu einem Boden andrücken.

3 Vanillecreme:

Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten, auf dem Teig glatt streichen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Den Rhabarber auf der Creme verteilen. Die übrigen Streusel auf Teig und Rhabarber verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

4 Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Belag:

500 g Rhabarber

Streuselteig:

275 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

Vanillecreme:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

250 ml Milch