





# Rhabarbertorte mit Puddingguss

Eine fruchtige Torte mit einem Puddingguss für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett  
Backpapier

### Rührteig:

75 g weiche Margarine oder Butter  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
etwa 2 EL Milch

### Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß  
6 EL Wasser  
1 kg Rhabarber  
125 g Zucker

### Puddingguss:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
500 ml Milch  
25 g Butter

## 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier. Den Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig:

Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen, Kuchen umdrehen, auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.
- 4 **Belag:**  
Gelatine mit dem Wasser nach Packungsanleitung quellen lassen. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen!), in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, dicke Stangen der Länge nach halbieren.
- 5 In einem Topf Rhabarber mit Zucker zum Kochen bringen und in etwa 10 Min. gar kochen. Die gequollene Gelatine in den noch heißen Rhabarber geben, so lange rühren, bis sie gelöst ist und den Rhabarber kalt stellen. Den etwas fest gewordenen Rhabarber auf den Tortenboden geben und glatt streichen.
- 6 **Puddingguss:**  
Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Die Butter unterrühren, den Pudding etwas abkühlen lassen und auf den Rhabarber streichen. Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 Vor dem Servieren Tortenring mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen.

