

Rezept

Rhabarberkuchen mit Cremeguss

Ein Rezept von Rhabarberkuchen mit Cremeguss, am 02.04.2023

Zutaten

1 Grundrezept Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp)	1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch, z.B. Dr. Oetker)
500 ml Milch	600 g Rhabarber
125 g Butter	3 EL Zucker
3 Eier	Backpapier und Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen, den Rand dünn mit Fett einstreichen. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) zubereiten.
2. Den Vanillepudding nach Packungsangabe mit der Milch kochen und abkühlen lassen. Den Rhabarber waschen, dünn schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit kochendem Wasser blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen.
3. Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen, einen 2-3 cm hohen Rand formen. Die abgetropften Rhabarberstücke über den Teig geben. Den Kuchen im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen.
4. Inzwischen die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit etwa zwei Drittel des abgekühlten Puddings unterrühren. (Butter und Pudding sollten etwa die gleiche Temperatur haben, der restliche Pudding wird nicht benötigt). Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den Kuchen geben und weitere 20-25 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. 10 Min. in der Form abkühlen lassen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und frisch servieren.