

Rezept

Schwäbischer Rhabarberkuchen

Ein Rezept von Schwäbischer Rhabarberkuchen, am 01.10.2023

Zutaten

250 g Mehl	65 g Zucker
1 Prise Salz	1 Ei
125 g Butter	500 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver	4 EL Zucker
600 g Rhabarber	2 EL Butter zum Einfetten der Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Butter in Flöckchen schneiden und zusammen mit Mehl, Zucker, Salz, Ei rasch zu einem Teig verkneten. In Folie einschlagen und 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding nach Packungsanweisung kochen. Leicht abkühlen lassen.
3. Rhabarber waschen, putzen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden.
4. Die Springform einfetten und den Ofen auf 180° vorheizen.
5. Den Teig ausrollen. Den Boden und den Rand der Springform damit auslegen. Erst den Pudding, dann die Rhabarberstücke darauf verteilen. Die Rhabarberstücke etwas in den Pudding drücken. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen.