

RHABARBER-STREUSELKUCHEN

Zutaten:

Für den Mürbeteig

250g Mehl
125g Butter
1 Ei
75g Puderzucker

Für die Füllung

1 Pck. Puddingpulver
500ml Milch
75g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Für die Sträusel

75g Mehl
60g Butter
60g Zucker

4-5 Rhabarber-Stangen
2 EL Rhabarber Marmelade
2 EL brauner Zucker
50ml Wasser
2 EL Speisestärke



Zubereitung:

- 1 Für den Mürbeteig das Mehl, die Butter, das Ei und den Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die eingefettete Tarteform legen.
- 2 Für die Puddingfüllung das Puddingpulver zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker und einem Schuss von der Milch anrühren. In der Zwischenzeit die restliche Milch zum kochen bringen. Sobald die Milch kocht das angerührte Puddingpulver in die Milch geben und einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding bei Seite stellen und auskühlen lassen.
- 3 Für das Rhabarber-Kompott den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Danach in einem Topf 2 EL braunen Zucker karamelisieren lassen, mit dem Wasser ablöschen und verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind. Den Rhabarber und die Marmelade hinzugeben und 2 Minuten leicht köcheln lassen. Die Speisestärke wird mit einem Schuss Wasser angerührt und in den Topf zum Rhabarber gegeben. Die Masse sollte nun etwas andicken und abkühlen.
- 4 Für die Sträusel müssen nun das Mehl, die Butter und der Zucker verknetet werden.
- 5 Zuletzt wird der Kuchen zusammengesetzt. In die mit Mürbeteig ausgelegte Tarteform kommt zuerst der Pudding, danach die Rhabarber-Masse und zum Schluss die Sträusel.
- 6 Der Kuchen muss nun bei 200°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten gebacken werden.

Unser
Tipp



Benutzen Sie eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden. So können Sie den Kuchen viel leichter aus der Form nehmen.

Wir haben verschieden Größen und vieles mehr von Kaiser auf Lager.

Markmiller
Haushalt + Schenken