

## Rhabarber-Streuselkuchen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten • Backzeit: ca. 35-40 Minuten



Foto: RezeptRaum Birgit Unkelbach

### Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Belag:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

250 ml Milch

1 Becher Schmand

500 g frischen Rhabarber (ca. 400 g tiefgekühlter)

Für den Teig:

125 g Butter

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Eier

125 g Mehl (Type 550)

1 TL Backpulver

Für die Streusel:

50 g Butter

50 g Zucker

75 g Mehl

### Zubereitung:

1. Für den Belag Puddingpulver und Zucker mit etwas von der Milch in einem Gefäß glatt rühren. Restliche Milch in einen Topf geben und aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugießen, kurz kochen lassen. Pudding vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, zwischendurch umrühren. Schmand unterrühren. Rhabarber putzen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.
2. Für den Teig Butter mit Zucker mit den Schneebesen eines Rührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig auf den Boden verteilen und glatt streichen. Puddingcreme gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Rhabarber darauf verteilen.
3. Für die Streusel Butter, Zucker und Mehl verkneten. Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen.
4. Rhabarber-Streuselkuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

### Energie- und Nährstoffgehalt pro Stück:

Energie: 304 kcal/1272 kJ, Fett: 17 g, davon gesättigte Fettsäuren: 11 g, Kohlenhydrate: 32 g, davon Zucker: 17 g, Ballaststoffe: 1,6 g, Eiweiß: 4,8 g, Salz: 22 mg