

Rhabarberkuchen mit Streusel

Zutaten für 16 Stück

Für den Teig:

100 g Butter

60 g Zucker

1 P Vanillezucker

2 Eier

75 g Saure Sahne 10% Fett

180 g Mehl

1 TL Backpulver

Für die Creme:

1 P Vanillepuddingpulver

Süßstoff

375 ml Milch 1,5% Fett

125 g Saure Sahne

Für die Streusel:

200 g Mehl

100 g Zucker

1 P Vanillezucker

150 g kalte Butter

800 g Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden, mit etwas Zucker bestreuen und ca. 30 Min. ziehen lassen. Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform streichen. Bei 180°C im Backofen für ca. 15 Min. vorbacken. Das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren und in die restliche kochende Milch einrühren, nach Geschmack mit Flüssigsüße abschmecken. Nach dem Abkühlen die Saure Sahne unterheben. Die Zutaten für die Streusel mit den Knethaken zubereiten. Auf dem Boden die Puddingmasse streichen, mit Rhabarber und zuletzt Streusel belegen. Bei 180 °C ca. 30- 35 Min. backen.

Energie pro Stück: 290 kcal

Fett 16g, Kohlenhydrate 31 g, Eiweiß 5 g

