

# Rezept Rhabarberkuchen

# Gedeckter

Gedeckter Rhabarberkuchen ist zum Einfrieren gut geeignet.

## Zutaten:

### Für den Teig:

200 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

1 Ei

80 g weiche Butter

### Für die Füllung:

500 g Rhabarber

200 g Zucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Eigelb zum bestreichen

## Zubereitung:

Für gedeckter Rhabarberkuchen wird zunächst die Füllung zubereitet, da diese einige Zeit ziehen muss.

Hierzu den Rhabarber waschen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in einen Topf geben und mit dem Zucker vermengt ca. eine halbe Stunde zur Seite stellen.

In dieser Zeit wird der Mürbeteig für den gedeckten Rhabarberkuchen vorbereitet:

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, dem Vanillezucker sowie dem Ei zu einem einfachen Mürbeteig verkneten.

Diesen Teig anschließend zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für ebenfalls eine halbe Stunde kalt stellen.

Den Rhabarber inzwischen in dem Topf auf dem Herd aufkochen lassen, anschließend unter Rühren solange andünsten lassen, dass er noch „Biss hat“.

Anschließend vom Herd nehmen, durch ein Sieb abgießen und das Kochwasser dabei auffangen. Beides abkühlen lassen.

250 ml des abgekühlten Rhabarbersaftes in einen Topf geben. 6 EL davon abschöpfen und mit dem Puddingpulver glatt rühren. Den Rest aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver anschließend in das aufgekochte Rhabarberwasser einrühren und unter Rühren für 1 Minute kochen lassen.

Die Rhabarberstücke unter die Pudding-Mischung heben und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) einschalten und eine Springform einfetten.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Hälften teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Teighälften jeweils auf die Größe der Springform ausrollen. Der Boden sollte wegen des Randes ein wenig größer ausgerollt werden.

Nun den Boden in die Springform einlegen, den Rand dabei ein wenig hoch drücken.

Mit einer Gabel den Mürbeteigboden mehrmals einstechen und anschließend die erkaltete Rhabarbermasse darauf verteilen.

Die andere ausgerollte Teighälfte auf den Kuchen legen und leicht andrücken.

Den Kuchen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Gedeckter Rhabarberkuchen nun im Ofen für ca. 25 bis 30 min backen lassen.

Gedeckter Rhabarberkuchen eignet sich zum Einfrieren und ist so immer servierbereit, sollte sich Besuch kurzfristig ankündigen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)