

Rezept Rhabarber-Schmand-Kuchen

Dieser Rhabarber-Schmand-Kuchen wird aus einem Mürbeteig gebacken.

Zutaten:

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier

Zutaten für den Belag:

500 ml Milch
175 g Zucker
1 gehäufter TL Speisestärke
1 Päckchen Vanille-Pudding
600 ml Schmand
1 kg Rhabarber

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und durch ein Sieb in eine Schüssel geben.

Die Butter in Flöckchen darauf setzen und mit dem Zucker und den Eiern zu einem Mürbeteig kneten.

Diesen Mürbeteig für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

In dieser Zeit den Rhabarber putzen und klein schneiden.

Für den Rhabarber-Schmand-Kuchen nun den Belag aus dem Puddingpulver zubereiten. Hierzu die Milch in einen Kochtopf geben, 8 EL abschöpfen und diese mit dem Zucker, der

Speisestärke sowie dem Puddingpulver anrühren.

Die übrige Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver hineingeben, erneut aufkochen lassen. Den Pudding etwas abkühlen lassen und schließlich den Schmand unter den lauwarmen Pudding heben.

Eine Springform einfetten und den Backofen auf 160°C vorheizen.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und in die Springform geben, am Boden sowie am Rand fest andrücken.

Gut 1/3 des Rhabarbers auf den Teigboden geben und den Rest unter die Pudding-Schmand-Mischung geben.

Diese Masse auf dem Rhabarber verteilen und den Rhabarber-Schmand-Kuchen im Ofen für ca. 60 min auf der untersten Schiene backen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)