

Rezept: Rhabarber-Streuselkuchen mit Schmandcreme

Autor: Lena Alt

Bamberg, Samstag, 14. Mai 2016

Wer Rhabarber im Garten hat, kann zur Zeit kräftig ernten. Wir zeigen Ihnen einen raffinierten Kuchen, der auf der Kaffeetafel garantiert beeindruckt!



Etwa einen Monat beglückt sie uns noch, die schöne Rhabarberzeit. Noch bis Johanni (24. Juni) können die grün-roten Stengel geerntet werden. Zur Säure des Rhabarbers passen süßliche Nuancen besonders gut. Unser Kuchen ist deswegen mit cremiger Vanille-Schmand-Creme und knusprigen Streuseln verfeinert. Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken!

Zutaten (für eine 28er Springform):

650g Rhabarber
2 EL Zucker

Für die Streusel:

150g Butter
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200g Mehl

Für den Teig:

80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100g Butter
2 Eier
75g Schmand
180g Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz

Für die Creme:

350ml Milch
2 EL Zucker
Päckchen Vanillepudding
125g Schmand

Rhabarber-Streuselkuchen mit Schmandcreme: So geht's

- 1) Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Zuckern und beiseite stellen. Nach etwa einer halben Stunde abtropfen lassen.
- 2) Alle Zutaten für die Streusel verkneten, bis sich eine bröselige Masse gebildet hat. Ebenfalls beiseite stellen.
- 3) Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Salz und Schmand unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180°C Umluft für etwa 15 Minuten vorbacken.
- 4) Derweil mit Milch und Zucker den Vanillepudding kochen. Kurz abkühlen lassen, kräftig durchrühren und mit dem restlichen Schmand vermischen.
- 5) Nun die Zutaten schichten: Zuerst die Vanille-Schmand-Creme auf dem Boden verteilen, darüber die abgetropften Rhabarberstückchen. Zum Schluss die Streusel verteilen. Das Ganze kommt bei 180°C Umluft nochmals für 35 Minuten in den Backofen.

Wir wünschen einen guten Appetit!
