

# Streusel-Rhabarberkuchen

Grade im Frühling sollte ein Streusel-Rhabarberkuchen nicht fehlen. Das Rezept schmeckt süß-säuerlich und wird zusätzlich mit einem cremigen Pudding zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,9 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Backform</a>
--------	--------------------------

### Für den Boden

250 g	Mehl
120 g	<a href="#">Butter</a> (kalte)
75 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Für den Pudding

600 ml	Milch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
5 EL	<a href="#">Zucker</a>
200 g	Sauerrahm

### Zum Belegen

350 g	<a href="#">Rhabarber</a> (oder nach Belieben)
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>

### Für die Streusel

200 g	Mehl
-------	------

100 g <a href="#">Butter</a> (kalte)
50 g <a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für den **Streusel-Rhabarberkuchen** zuerst einen Mürbeteig herstellen. Dazu das Mehl, die Butter (in Stücken), den Zucker, das Ei und das Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Dieser sollte nun im Kühlschrank (am besten in Klarsichtfolie verpackt) ca. 30 Minuten ruhen.
2. In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, putzen, Schälen und in Stücke schneiden. Wem der Rhabarber zu säuerlich erscheint, kann ihn nach Belieben mit etwas Zucker marinieren.
3. Dann das Vanillepuddingpulver, den Zucker und ein paar Esslöffeln von der Milch zu einer glatten Sauce verrühren.
4. Die restliche Milch in einen Topf geben und auf dem Herd, unter Rühren, einmal aufkochen lassen. Dann den Topf von der Herdplatte ziehen, die Pudding-Sauce einrühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.
5. Nun den Pudding kurz abkühlen lassen und anschließend den Sauerrahm unterrühren. Den fertigen Pudding bis zur Verwendung immer mal wieder durchrühren.
6. Danach schon mal die Streusel zubereiten. Dazu das Mehl, die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen verkneten, bis die gewünschten Streusel entstehen.
7. Jetzt den Mürbeteig in der Form ausrollen und dabei einen ca. 2 cm hohen Rand am Springformring hochziehen.

8. Anschließend den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
9. Als nächstes den Pudding in die Form geben und glatt streichen.
10. Dann den Rhabarber auf dem Pudding verteilen.
11. Letztendlich die Streusel über den Rhabarber geben. Der Kuchen sollte nun ca. 40-45 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

## **Tipp**

Den Streusel-Rhabarberkuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben. Zudem schmeckt der Kuchen am besten, wenn er nicht zu kalt aufgetischt wird.