

Einfacher Rhabarberkuchen mit Pudding vom Blech

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

Für den Boden

250 g Margarine
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
50 ml Milch
400 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz

Für den Belag

800 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
500 ml Milch
100 g Quark

Zum Garnieren

20 g gehackte Pistazien
Puderzucker

Besonderes Zubehör

Backblech (Fettpfanne)

Während sich alle noch über die ersten Stangen Rhabarber auf dem Wochenmarkt und in den Supermarktregalen freuen, sind sie bei dir schon längst zwischen cremigem Vanillepudding und Rührteig auf dem Backblech gelandet und zu fluffigem Blechkuchen geworden. Eindeutig die beste Art, die Rhabarber-Saison gebührend willkommen zu heißen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Margarine mit Zucker, Salz und Vanillezucker hell aufschlagen. Eier nach und nach dazu geben und unterrühren. Milch einrühren.

- 3 -

Mehl und Backpulver mischen und in die Ei-Masse sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

- 4 -

Rhabarber putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit 80 g Zucker in einer Schüssel vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

- 5 -

Pudding nach Packungsanweisung mit Zucker und Milch zubereiten, Vanillezucker unterrühren und 10 Minuten abkühlen lassen. Quark in den noch warmen Pudding einrühren.

- 6 -

Teig gleichmäßig auf dem Backblech ausstreichen und Pudding-Masse darüber verstreichen. Rhabarber über

Einfacher Rhabarberkuchen mit Pudding vom Blech

dem Pudding verteilen und leicht eindrücken. Im heißen Ofen 30-40 Minuten backen. Fertigen Kuchen vollständig auskühlen lassen und mit Pistazien und Puderzucker garnieren.