

## Saftiger Rhabarberkuchen mit Pudding

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

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)

Du bist ein großer Fan von **Rhabarberkuchen mit Pudding**? 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

## Saftiger Rhabarberkuchen mit Pudding

Pudding-Masse darüber verstreichen. Rhabarber über dem Pudding verteilen und leicht eindrücken. Im heißen Ofen 30-40 Minuten backen. Fertigen Kuchen vollständig auskühlen lassen und mit Pistazien und Puderzucker garnieren. Ein Rhabarberkuchen mit Pudding ergibt ca. 12 Stücke.