

Rhabarberkuchen mit Knusperstreusel

Für den Rührteig:

125 g Butter

175 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

3 TL Backpulver

Für den Belag:

500 g Rhabarber in Stücken

250 ml Milch

80 g Zucker

½ Päckchen Vanillepuddingpulver

2 Eigelb

2 Becher (je 200 g)

Schmand

2 Eiweiß steifgeschlagen

Für den Rührteig Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach dabei die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Masse heben.

Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten vorbacken.

Einen Pudding aus Milch, Zucker und Puddingpulver herstellen. Schmand einrühren. Anschließend das Eigelb unterrühren. Den Eischnee vorsichtig darunter heben.

Für die Streusel die Zutaten in einer Schüssel verkneten bis Streusel entstehen.

Den Kuchen mit Rhabarber belegen, mit der Schmandcreme bedecken und mit den Streuseln belegen.

Im Backofen in weiteren 45 Minuten fertig backen.

Für die Streusel:

80 g Butter

80 g Zucker

80 g Weizenmehl 405

40 g gemahlene Haselnüsse

Backtemperatur: 180° C Umluft (200° C Ober- Unterhitze)

Backzeit: 20 + 45 Minuten

