

Butterkekskuchen mit Himbeer-Rhabarber- Kompott

Zutaten (1/2 Blech)

Teig:

200g Butter
150g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
250g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 EL Zitronensaft

Pudding:

1 Päckchen Vanillepudding
500ml Milch
2 EL Zucker

Himbeer-Rhabarber-Kompott:

300g Rhabarber
80g Zucker
1 Prise Salz
Etwas Zitronenabrieb
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
150g TK-Himbeeren

Sahne:

500ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

30 Butterkekse

Zubereitung

- 1) Für den Teig Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Gebt die Eier nach und nach unter die Masse. Mischt das Mehl mit dem Backpulver und



rührt das Mehl-Backpulver-Gemisch unter den Teig. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.

- 2) Streicht den Teig auf ein gefettetes Backblech oder eine passende, eckige Form und backt ihn im Ofen ca. 30 Minuten bei 200°C Umluft.
- 3) Während der Kuchen backt, könnt ihr den Pudding vorbereiten. Dafür kocht ihr einen Pudding aus dem Puddingpulver, Zucker und Milch. Für die Zubereitung nehmt ihr die Anleitung auf der Verpackung vom Pudding.
- 4) Den Kuchen nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann den warmen Pudding auf den Teig streichen. Der Pudding muss auf dem Kuchen abkühlen.
- 5) Für den Himbeer-Rhabarber-Kompott müsst ihr den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Zucker, dem Salz und dem Zitronenabrieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Ein paar Minuten köcheln bis der Rhabarber Flüssigkeit abgibt. Dann die TK-Himbeeren hinzugeben. Puddingpulver mit ein wenig Wasser verrühren. Unter Rühren in den Rhabarber und die Himbeeren geben und noch ein wenig weiter köcheln, bis der Saft andickt. Abkühlen lassen und als weitere Schicht auf den Butterkekseuchen streichen.
- 6) Schlagt die Sahne und gebt das Päckchen Sahnesteif während des Schlagens mit hinein.
Anschließend die Sahne auf dem heruntergekühlten Kompott verstreichen.
- 7) Zum Schluss verteilt ihr die Butterkekse auf der Sahneschicht.