

Rhabarber-Pudding-Kuchen

Zutaten (ø 20cm)

250g Rhabarber
50g Zucker
Saft einer halben Zitrone
Abrieb einer halben Zitrone

100g Zucker
230g Mehl
150g Butter
1 Ei
1 Päckchen Puddingpulver
500ml Milch
1 EL Zucker



- 1) Rhabarberstücke:
Schneidet den Rhabarber klein und mischt ihn mit dem Zucker, dem Zitronensaft einer Zitrone und dem Zitronenabrieb. Deckt die Schüssel zu und lasst den Rhabarber nun mindestens eine Stunde ziehen. Diesen Schritt könnt ihr auch schon einen Abend vorher machen.
- 2) Puddingfüllung:
Das Puddingpulver nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten.
- 3) Boden:
Vermischt Butter, Zucker und Mehl in einer Schüssel. Gebt $\frac{3}{4}$ des Teiges in die schon vorher eingefettete Springform und drückt den Teig am Boden und an den Seiten leicht an.
Verteilt den Pudding auf dem Kuchenboden und gebt hierauf die abgetropften Rhabarberstückchen. Den letzten Viertel Teig als Streusel über den Rhabarberstückchen verteilen.
- 4) Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen braucht der Rhabarber-Pudding-Kuchen nun etwa 45 Minuten. Guckt immer mal nach dem Kuchen, denn jeder Backofen ist anders. Eventuell müsst ihr den Kuchen zwischendurch mit Alufolie bedecken, falls er zu braun wird. Vor dem Verzehr den Kuchen ausreichend abkühlen lassen.