

Rhabarberkuchen

Schneller Rhabarberkuchen mit Streuseln für ein Blech

Zutaten:

1-2 Packungen Hefeteig von ODERfrucht

Für den Belag:

600 g Rhabarber geschält

150 g Zucker

1 Pk. Vanillepudding

Rhabarbersaft und Rest zu einem ½ Liter Milch

Für die Streusel:

200 g Mehl

150 g kalte Butter



Hefeteig aus der Verpackung entnehmen und auftauen lassen, anschließend durchkneten und 30 min abgedeckt gehen lassen. Danach den Teig auf ein gefettetes Blech ausrollen und mehrmals mit dem Messer einstechen und abdecken. Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit dem Zucker vermengen und einmal kurz aufkochen. Anschließend abtropfen lassen. Pudding nach Anleitung kochen, dafür Rhabarbersaft und die restliche Menge mit Milch auffüllen. Den Rhabarber hinzufügen und umrühren und auf den Teig geben. Zutaten für die Streusel vermengen und verkneten. Die Streusel auf dem Teig verteilen und ca. 30 min backen.

Ca. 25 – 30 Minuten backen. Stäbchenstichprobe!