



## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 23.05.2025

Rhabarber-Pudding-Streuselkuchen

Für 12 Stücke

### Zutaten

#### Für den Mürbeteig:

300 g Weizenmehl (Type 405)  
200 g weiche Butter  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
etwas Salz  
1 Ei (Größe M)

#### Für die Rhabarberschicht:

350 g Rhabarber  
5 EL Zucker  
275 ml Milch  
1/2 Pck. (20 g) Vanillepuddingpulver  
100 g Schmand  
2-3 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

#### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl (Type 405)  
85 g Zucker  
1 Prise Salz  
110 g kalte Butter

#### Für die Dekoration:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Erdbeeren

#### Außerdem:

Springform (Ø 24 cm)  
Fett und Backpapier für die Form  
Spritzebeutel mit Sterntülle

### Zubereitung:

1. **Für den Mürbeteig** Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und das Ei in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und in Klarsichtfolie gewickelt 20 Minuten kaltstellen.
3. Inzwischen **für die Rhabarberschicht** den Rhabarber putzen, abbrausen, trocknen und 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Rhabarber in einem Sieb mit 2 EL Zucker mischen und über einer Schüssel abtropfen lassen.
5. 200 ml Milch mit dem restlichen Zucker (3 EL) in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Inzwischen die restliche Milch (75 ml) und Vanillepuddingpulver verrühren und unter Rühren in



die kochende Milch geben, unter Rühren kurz aufkochen, von der Kochstelle nehmen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

6. Schmand und Zitronenschale mit einem Schneebesen unterrühren.

7. **Für die Streusel** Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Butter in eine Schüssel geben und von Hand zu Streuseln vergreifen.

8. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) fetten und mit Backpapier auslegen.

9. Den Teig in die vorbereitete Form drücken, dabei einen Rand formen.

10. Puddingcreme in der Form verteilen. Abgetropften Rhabarber und Streusel darauf verteilen.

11. Rhabarber-Pudding-Streusel-Kuchen im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der Ofenmitte 35-45 Minuten backen. Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

12. **Für die Dekoration** die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und entkelchen. Erdbeeren in Scheiben schneiden.

13. Sahne und Vanillezucker in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

14. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und mit Vanillesahnetupfen dekorieren. Erdbeerscheiben dazwischen drapieren, in Stücke schneiden und servieren.