Rhabarber-Schmandkuchen mit Streuseln

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Saisonal, saftig, einfach und schnell. Dieser Rhabarber-Schmandkuchen ist der ideale Familienkuchen

Lecker durch den Frühling mit einem Rhabarber-Schmandkuchen

Egal ob zu Ostern, für die nächste Familienfeier oder einfach für zwischendurch dieser Rhabarber-Schmandkuchen passt einfach immer. Die Kombination aus dem saftigen Rhabarber mit dem frischen Schmand ist ideal für die ersten warmen Tage im Frühling geeignet. Einfach ein leckerer Obstkuchen für die ganze Familie!

Zutaten

- Für den Boden:
- 4 ganze Eier
- 200 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 250 g Markenbutter
- 250 g Weizenmehl
- 2 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 400 ml Milch
- 1 El Zucker
- 2 Becher Schmand
- 1 kg vollreifer Rhabarber, gefädelt, gewaschen, in 3 cm großen Stücken
- Für die Streusel:
- 125 g weiche Markenbutter
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Bio Zitrone, hiervon etwas Abrieb
- Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst den Rhabarber waschen, fädeln und in 3 cm großen Stücke schneiden. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen.

Schritt3

Das Puddingpulver mit etwas von der Milch glatt rühren und in die restliche, heiße Milch mit Zucker und Vanillezucker laufen lassen; 1 - 2 min. "aufstoßen" lassen und den Schmand unterrühren.

Schritt4

Für die Streusel: Butter, Zucker und Zitronenabrieb schaumig rühren und das Mehl dazu geben. Mit den Händen zu einer bröselige Konsistenz verarbeiten.

Schritt5

Für den Boden: Eier und Zucker mit dem Quirl der Küchenmaschine recht schaumig rühren und die weiche Butter hinzu geben, etwas weiter schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver nach und nach unterheben. Auf das gefettete, flache Backblech glatt verstreichen und zunächst für 15

min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben; vorbacken.

Schritt6

Danach heraus nehmen und die Schmand Masse verteilen. Außerdem den Rhabarber gleichmäßig verteilen, darüber die Streusel geben.

Schritt7

Weitere 20 min. zu Ende backen, die Streusel schön bräunen. Herausnehmen, abkühlen lassen und den Schmandkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Den Frühling gebührend begrüßen!

Rhabarber ist ein klassisches Frühlingsgemüse und neben der Erdbeere kaum aus frühlingshaften Rezepten wegzudenken. Und das nicht ohne Grund! Rhabarber enthält viele Vitamine, darunter Vitamin C und Vitamin K, sowie Kalium und Kalzium. Dadurch ist er nicht nur lecker, sondern auch supergesund! Und das Beste? Der Rhabarber überzeugt auch mit seinem Geschmack. Besonders für Nachspeisen ist er seit Jahren beliebt und darf in keinem Frühlings-Menü mehr fehlen! Wir lieben Rhabarber und freuen uns deshalb viele tolle Rezeptideen mit Ihnen teilen zu dürfen.

Unser Tipp: Wenn Ihnen der Rhabarber-Kuchen gefallen hat, sind bestimmt auch unsere anderen Nachspeisen mit Rhabarber etwas für Sie! Wie wäre es zum Beispiel mit einen Rhabarber-Erdbeerparfait oder einem Rhabarber-Tiramisu? Oder Sie schauen einfach in unseren Saisonkalender und entdecken viele weitere leckere, saisonale Rezepte!

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** Streusel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)539,7
- KH (g)72,9
- Fett (g)22,5
- Eiweiß (g)9,4

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-schmandkuchen-mit-streuseln/