

Schneller Rhabarber-Schmandkuchen mit Streuseln

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " " });
```

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

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

Die Streusel:

Schritt5

Die Butter, der Zucker und Zitronenabrieb schaumig rühren und das Mehl dazu geben. Mit den Händen zu einer bröseligen Konsistenz verarbeiten.

Schritt6

Der Boden / Teig:

Schritt7

Die Eier und dem 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.

Schritt8

Auf das gefettete, flache Backblech glatt verstreichen und zunächst für 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben; vorbacken.

Schritt9

Danach heraus nehmen und die Schmand Masse verteilen.

Schritt10

Den Rhabarber gleichmäßig verteilen, darüber die Streusel geben.

Schritt11

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

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** Streusel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-rhabarber-schmandkuchen-mit-streusel/>