

# Gedeckter Rhabarberkuchen

Zutaten | Springform 26 Ø

300 g	Mehl
90 g	Zucker
95 g	Butter
2 g	Eier
1 TL	Backpulver
1 Tüte	Vanillezucker
500 g	Rhabarber
250 g	Erdbeeren
120 g	Zucker
200 ml	Milch
2 Pkg.	Vanillepudding
1 EL	Brauner Zucker

Zubereitungszeit: 30 Min.; Backzeit: 45 Min.

- Den Rhabarber schälen, in fingerbreite Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Rhabarber und Erdbeeren mit 130 g Zucker einzuckern. Danach stehen lassen, bis sich Saft gebildet hat.
- Inzwischen aus Mehl, Zucker, Butter, Eiern, Backpulver und Vanillezucker einen Mürbeteig herstellen. Etwa 2/3 des Teiges in eine gefettete 26er Springform drücken und einen Rand hochziehen.
- 1/2 Liter des Fruchtsaftes mit Milch mischen, mit dem Puddingpulver aufkochen und anschließend unter die Früchte mischen. Wenn die Früchte nicht so viel Saft gezogen haben, die Flüssigkeit mit Milch auffüllen.
- Die Rhabarber-Puddingmischung auf den Mürbeteig geben und den restlichen Teig ausrollen, dann vorsichtig auf die Füllung legen, sodass der Kuchen gut abgedeckt ist. Ich habe die Springform auf den ausgerollten Teig gelegt und drumherum geschnitten, das gibt einen schönen Rand.
- Anschließend den Kuchen bei Ober-/ Unterhitze 200 °C ca. 50 Minuten. 5 Minuten vor Backende mit dem braunen Zucker bestreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
198 kcal	6,8 g	30 g	3,2 g	24 mg