Backen BACKWAHN □ □
FWSpass.de Backen und Kochen

<u>Rhabarberkuchen</u>

- nach eigenem Rezept

ZUTATEN

Hefeteig:
130 ml erwärmte Milch
50 g weiche Butter
300 g Mehl
1 Vanillezucker mit Bourbon Vanille
40 g Zucker
1 Prise Salz
20 g Hefe
1 Ei (M)

50 g gehobelte Mandeln
4 Stangen roten Rhabarber

Pudding:
400 ml Milch
50 ml Sahne
1 Päckchen Vanillepudding oder Sahnegeschmack
50 g Zucker
1 Becher Schmand oder Creme fraîche

Streusel:
130 g Butter
80 g Zucker
200 g Mehl

ZUBEREITUNG

Hefeteig
Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl machen. Darin den Vanillezucker geben.
Milch und Butter lauwarm erwärmen. Hefe in die Mulde bröckeln. Zucker und Salz auf den Mehlrand geben. Langsam die Butter-Milchmischung zur Hefe geben und zusammen rühren. Ei unterheben. Das ganze jetzt an einen warmen Ort zum Gehen ruhen lassen.

Pudding
Milch und Sahne mit etwas Zucker aufkochen. Etwas Milch zurück behalten, um damit das Puddingpulver mit Rest Zucker anrühren.
Den fertigen Pudding im kalten Wasserbad runter kühlen, dabei umrühren um keine Haut zu bilden. Anschließend den Schmand unterheben.

Backen BACKWAHN □ □
FWSpass.de Backen und Kochen

Streusel
Aus den Zutaten Streusel herstellen.

Nach dem Gehen des Hefeteiges den Teig nochmals gut durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und auf das mit Backpapier vorbereitete Backblech legen.
Den fertigen Pudding auf den Hefeteig verteilen.
Den in feine Scheiben geschnittenen roten Rhabarber
auf das Blech verteilen. Die 50 g gehobelten Mandeln in der Pfanne ohne Fett kurz Farbe nehmen lassen.
Wer mag kann noch einige Kleckse Erdbeermarmelade zum Rhabarber geben. Zum Schluss die Streusel auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen backen.

Backzeit
30 Minuten bei 180 Grad

Viel Spaß beim Backen!

BACKWAHN UND KOCHWAHN SUSANNE ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin und Köchin. Sie arbeitet seit vielen Jahren in diesem Beruf. Gleich nach der Ausbildung war sie in Mainz im Hilton tätig und kurze Zeit in der Schweiz, bevor SUSANNE wieder nach Schleswig-Holstein in ihre Heimat zurück kam und Hauswirtschaftsleitung dann in Heikendorf wurde. SUSANNE backt und kocht aus Leidenschaft.