Rhabarberschnitten mit Creme-fraiche-Guß

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (ca 24 Stücke)

» 250g Butter/Margarine
» 330g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1/2 Flasche Butter-Vanille-Aroma
» 4 Ei(er)
» 250g Mehl
» 2TL Backpulver
» 1,5kg Rhabarber
» 2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 700ml Milch
» 450g Crème fraîche

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Für den Teig Butter mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeideig rühren. Nach und nach 250g Zucker, Vanillinzucker und Butter-Vanille-Aroma unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf ein gefettetes, mit Mehl bestreutes Backblech geben und glattstreichen.

3. Für den Belag Rhabarber putzen (nicht abziehen), waschen, in etwa 2cm große Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 175°C etwa 45min backen.

4. Für den Guss aus Puddingpulver, 80g Zucker und Milch einen Pudding zubereiten. Unter den noch warmen Pudding die Crème fraîche rühren. Nach etwa 30min Backzeit den Guß auf den Kuchen streichen und noch etwa 15min weiterbacken lassen.

Nährwerte: ca.290kcal/E4g/F16g/KH29g pro Stück

angelegt am: 27.07.2003 Rezept-Nr: 535

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke