

Gefüllter Rhabarberkuchen

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

▬ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Fruchtpudding:

500 g Rhabarber
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
50 g Zucker
250 ml schwarzer Ribiselsaft
250 g rote Ribiseln

Topfen-Mürbteig ohne Zucker:

300 g glattes Mehl
1 ½ gestr. KL Dr. Oetker
Backpulver
250 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
250 g Speisetopfen (10% Fett i.
Tr.)

Puddingcreme:

½ Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
200 ml Milch (1,5 % Fett)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Fruchtpudding:

Den Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Puddingpulver mit Zucker und 4 EL vom Ribiselsaft verrühren. Übrigen Ribiselsaft mit Rhabarber und Ribiseln und unter mehrmaligem Umrühren ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Zurück auf den Herd stellen und 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

2 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. 1/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten

- 4 Den Mürbteigboden in die Springform geben. Die Hälfte des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf einen etwas abgekühlten Mürbteigboden legen und ca. 3 cm am leicht befehten, bemehlten Formrand hoch drücken. Den erkalteten Frucht pudding darin verteilen.

- 5 **Puddingcreme:**
Puddingpulver mit Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen, unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen und auf den Frucht pudding streichen. Den übrigen Teig rund (26 cm Ø) ausrollen, auf einem Rollstab aufrollen und über dem Kuchen abrollen. Den Teig am Rand leicht andrücken.

- 6 Die Form auf dem Rost in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

- 7 **Zum Bestreuen:**
Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.