

„Rhabarberkuchen mit Decke“

Zutaten für den Boden:

250 gr	Mehl
125 gr	Sanella
65 gr	Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz

Alles zu einem Teig kneten, in Springform ausrollen und einen ca. 2 cm hohen Rand andrücken, dann 15 min rasten lassen.

Füllung:

1 kg	Rhabarber
200 gr.	Zucker

Den geschälten und klein geschnittenen Rhabarber über Nacht mit 200 gr Zucker in eine Schüssel geben, damit sich genügend (3/8 l) Saft bildet.

Decke:

3/8 l	Saft des Rhabarbers
1/2 Becher	Saure Sahne
1 Pckch	Vanillepudding
3	Eier (werden getrennt)
2 EL	Zucker
50 gr	Butter
1 EL	Puderzucker

Den Saft des Rhabarbers abgießen (mind. 3/8 l) und 2/3 davon in einen Topf geben und erhitzen. Das Puddingpulver mit dem 1/2 Becher Sahne, 2 EL Zucker und dem restlichen 1/3 Rhabarbersaft anrühren. Danach zu dem erhitzten Rhabarbersaft in den Topf geben und unter ständigem rühren aufkochen. Nun die 3 Eigelb und 50 gr. Butter dazugeben und alles gleichmäßig verrühren.

Inzwischen die 3 Eiweiß mit 1 EL Puderzucker zu Eischnee schlagen.

Nun den Eischnee vorsichtig mit einem großen Löffel unter den fertigen Pudding rühren.

Den gut abgetropften Rhabarber auf den ausgerollten Mürbeteig in die Springform geben, anschließend die warme Puddingmasse gleichmäßig darauf verteilen.

Backzeit: untere Schiene im Backofen
170 °C Umluft
ca. 45 min backen