

Gefüllter Rhabarber-Kuchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Fruchtpudding:

500 g Rhabarber
250 g rote Johannisbeeren
Dr. Oetker Original Puddingpulver
Sahne-Geschmack
50 g Zucker
250 ml schwarzer
Johannisbeernektar

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
250 g weiche Butter oder
Margarine
Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Speisequark (Magerstufe)

Puddingcreme:

Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
200 ml kalte Milch

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Vanillin-Zucker



Abb. 1

1 Fruchtpudding:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Puddingpulver mit Zucker mischen und mit etwa 4 EL Johannisbeernektar anrühren. Restlichen Johannisbeernektar aufkochen, Früchte zugeben und etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und mind. 1 Min. kochen lassen. Pudding erkalten lassen.

2 Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. 1/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Boden etwas abkühlen lassen. Die Hälfte des übrigen Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

4 Fruchtpudding auf dem Boden verteilen. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, aber mit 200 ml Milch, zubereiten und auf den Fruchtpudding streichen. Übrigen Teig zu einem Kreis (Ø 26 cm) ausrollen und auf den Pudding legen (Abb. 1). Teig am Rand vorsichtig andrücken, Oberfläche mit Vanillin-Zucker bestreuen und weiterbacken

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut am Vortag zubereiten.

