

Rhabarberschnitten

im Original von Christine Haas

Zutaten:

• Mürbteig

- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 10 g Sprudelwasser
- 180 g Margarine

• Puddingcreme

- 500 g Milch
- 1 Eigelb
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 150 g Zucker
- 500 g Quark (20 %)
- 2 Pck Vanillezucker
- 1 Eiweiß

• Rhabarberpudding

- 700 g geschälten und klein geschnittenen Rhabarber
- 250 g Wasser
- 150 g Zucker
- 250 g Wasser zusätzlich
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver

• Sahne

- 500 ml Sahne
- 1-2 EL Vanillesoße ohne kochen
- Mandelblättchen



Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Mürbteig in den Mixtopf geben und für 40 Sek / Stufe 5 zu einem weichen Teig verarbeiten. Einen Backrahmen in den Ofenzauberer stellen und den Teig ausrollen (bei neuer Stone-ware an das fetten denken!!)
- für die 1. Puddingcreme Milch, Eigelb, Vanillepuddingpulver und Zucker in den Topf geben und für 7 Min / 90 °C / Stufe drei einen Pudding kochen (ohne TM: 400 ml Milch, Eigelb und Zucker gut verrühren, in einem Topf aufkochen. Dann das Puddingpulver mit der restlichen Milch glattrühren und in die kochende Milchmischung im Topf einrühren.)
- Die Puddingmasse ca. 15 Minuten auskühlen lassen, dann 500 g Quark und den Vanillezucker zugeben und für 20 Sek. / Stufe 4 unterrühren (ohne TM das einfach im Topf so machen :-))
- 1 Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Masse heben, dann den Pudding auf den Teig streichen.
- Für den Rhabarberpudding den geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber mit 250 g Wasser und dem Zucker 7 Min / 90° C / Stufe 3 kochen (ohne TM: in einem Topf aufkochen und bei kleiner Temperatur weich dünsten).
- **Backofen vorheizen: 180 °C - Rost wie immer im unteren Drittel**
- Weitere 250 g Wasser mit dem Vanillepuddingpulver glattrühren, in die Masse geben und im TM 8 Min / 90 ° / Stufe 3 weiterkochen (ohne TM diese Zutaten zugeben und zu einem Pudding kochen)
- Den Rhabarberpudding auf die Puddingcreme geben und ca. 40 - 45 Minuten backen
- Die Sahne etwas anschlagen, dann 1-2 EL Vanillesoße ohne kochen zugeben (je nach gewünschter Festigkeit der Sahne), auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und mit gehobelten Mandeln bestreuen

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://eichenseher.shop-pamperedchef.de/willkommen/