

Saftiger Rhabarber- Schmand Kuchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
Mürbteig:		
125 g	Butter, weich	Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken verrühren. Springform mit Backpapier auslegen, Rand fetten und mehlen. Ofen auf 175° Ober/Unterhitze vorheizen!
75 g	Zucker	
1	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
1	Ei	
250 g	Mehl	Mehl und Nüsse mischen, zugeben und nur solange verkneten, bis der Teig bindet (evtl. von Hand weiter kneten), Kugel formen, abdecken und kurz kühl stellen.
25 g	Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen	
600 g	Rhabarber	Waschen, mit einem glatten Messer in 2 cm breite Stücke schneiden!
3 EL	Zucker	Rhabarber in einer Schüssel etwas zuckern.
Guss:		
125 g	Zucker	Zucker, Vanillezucker, Schmand, Eier, und Puddingpulver mit dem Schneebesen verrühren. Mürbteig mit dem Nudelholz rund auswellen und in die Form geben, Rand dünn ca. 2 cm hochdrücken, Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen mit geriebenen Nüssen bestreuen. Rhabarberstücke einfüllen, mit dem Guss übergießen und 35 Minuten backen, dann mit Alufolie abdecken und weitere 20 Minuten fertig backen.
1	Vanillezucker	
250 g	Schmand (oder Creme Fraiche)	
4	Eier	
1Pckg.	Vanillepuddingpulver	
2 EL	Mandeln, oder Nüsse zum Bestreuen!	
etwas	Puderzucker	Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.