

Rhabarberkuchen

500g Rhabarber in 1 cm breit Stücke schneiden und mit

2EL Zucker marinieren

MÜRBTIEG:

210g Mehl

140g Butter in Würfel

70g Zucker

1 Ei

Salz, Vanille

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und mind. 1/2 Stunden kühl stellen.

Eine Kuchenform (28cm) mit 3/4 von dem ausgerollten Teig auslegen und den Boden vorbacken,

mit dem restlichen Mürbteig einen Rand machen.

GUSS:

250 ml Sahne

4 Eier

3 EL Zucker

200g Topfen

1 EL Puddingpulver/ Vanille

Alles mit einem Stabmixer verrühren.

Den marinierten Rhabarber in einem Sieb abtropfen lassen, auf dem Kuchenboden verteilen und den Guss drübergiessen.

Ca 45 min backen bei 180 Grad!

GUTES GELINGEN!!