



## Rhabarberschnitten mit Vanille - Schmand - Guss

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 25 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

4 Ei(er)

2 TL Backpulver

600 g Rhabarber (bei Bedarf mehr)

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

80 g Zucker

700 ml Milch

2 Becher Schmand

### NÄHRWERT

Calories: 254 kcal

Serving Size: 1

Schmeckt kalt aus dem Kühlschrank am besten.

### ZUBEREITUNG

Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. 600g Rhabarber waschen und in Stücke schneiden.

(Im Rezept steht 600 g. Ich mache es immer nach Augenmaß, so dass es für ein Blech reicht. Sieht es zuwenig aus, gebe ich noch etwas mehr hinzu).

Die rohen Rhabarberstücke in den Teig drücken.

Aus 700 ml Milch, 80 g Zucker und 2 Päckchen Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Unter den warmen Pudding 2 Becher Schmand rühren.

Den Boden 30 Min bei 175° backen.

Die Puddingmasse auf dem Boden verteilen und nochmals 15 Min. bei 175° backen.