

Rhabarberhefekuchen

Springform 26 cm Ø

Zutaten Hefeteig:

250 g Weizenmehl Typ 405,

20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe,

30 g Zucker,

30 g Margarine,

eine Prise Salz

1/2 Päckchen Vanillinzucker und

1/8 Liter lauwarme Milch.

Daraus einen Hefeteig kneten und 20 Minuten ruhen lassen.

Von 400 g Milch, 40 g Zucker und

1 Päckchen Vanillepudding-Pulver

einen Pudding kochen und abkühlen lassen.

Von 60 g Zucker, 60 Butter, 120 g Weizenmehl

etwas Vanillinzucker und

1 Teelöffel Backpulver Streusel kneten.

Den Teig rund ausrollen und in eine gefettete Springform geben,

den Pudding darauf verteilen,

500 g gewürfelten geschälten Rhabarber darauf geben, die Streusel aufstreuen,

1/2 Stunde garen lassen und bei 200° C eine Stunde backen.

Nach dem abkühlen den Kuchen mit Zimtzucker bestreuen.

