DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Rhabarberkuchen

ZUTATEN: Mürbteig

75 g	Zucker
150 g	Butter
225 g	Mehl (Type 550)
2 g	Vanillezucker
2 g	Salz
1	Eigelb (optional)

ZUBEREITUNG: Mürbteig

Temperierte Butter (nicht mehr als 20°C) mit Zucker, Salz und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührgerätes oder von Hand verkneten. Dann das Mehl zugeben (und optional das Eigelb) und alles von Hand verkneten.

Den Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen, bevor er weiterverarbeitet wird, besser über Nacht. Kurz vor dem Verarbeiten durchkneten, etwa 3-4 mm stark ausrollen und eine gefettete Kuchenform (26 bis 28 cm) damit auslegen.

Den Mürbteig dann „blind backen". D.h. mit trockenen Hülsenfrüchten auf einem Backpapier den Boden komplett auslegen und für 15 Minuten bei 175°C (Umluft) backen.

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Rhabarberkuchen

ZUTATEN: Füllung

800 g	Rhabarber, geschält u. geschnitten Einkaufstipp: 1 Kilo
150 g	Zucker
600 g	Milch
90 g	Zucker
60 g	Butter
120 g	Saft vom Rhabarber
2	Eier (Größe M)
75 g	Puddingpulver Vanille (2 Päckchen Puddingpulver)

ZUBEREITUNG: Füllung

Den geschälten und geschnittenen Rhabarber über Nacht mit dem Zucker ziehen lassen.

Milch mit Zucker und Butter kochen. Puddingpulver im Rhabarbersaft anrühren. Eier einschlagen und dann diese Masse in die kochende Milch einrühren. Die Rhabarberstückchen anschließend mit dem fertigen Pudding mischen (restlichen Saft vorher abkippen).

Masse auf den vorgebackenen Mürbteig verteilen und bei 180°C (Umluft) für 35 Minuten backen.