

# Rhabarber-Apfel-Kuchen



Vorbereitungszeit 15 Min



Backzeit 1 Std



## So wird's gemacht:

Für den Pudding Milch, Ei, Stärke, Zucker und Vanilleschote mit ausgekratztem Mark in den Mixtopf geben und 10 Min/90°C/Stufe 3 kochen, umfüllen und abkühlen lassen.

Rhabarber schälen und in ca 2 cm große Stücke schneiden. Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden, mit dem Rhabarber zum Pudding geben und vermischen.

Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 40 Sek/Stufe 4 verrühren. Großen Ofenzauberer leicht fetten, Teig darin verteilen und die Pudding-Rhabarber-Apfelmischung darüber geben.

Zum Schluß die Streusel zubereiten. Mehl, Butter, Zucker und Zimt in den Mixtopf geben, 30 Sek/Stufe 4 vermischen, auf der Pudding-Rhabarber-Apfelmischung verteilen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Kuchen 1 Stunde backen und abkühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und 35Sek/Stufe 3,5 steif schlagen.

Kuchen mit Sahne servieren.

## ZUTATEN:

Für den Pudding:

- 750 g Milch
- 1 Ei
- 50 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote ausgekratzt

Für den Teig:

- 350 g Mehl
- 100 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 Ei

Für die Streusel:

- 200 g Mehl
- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt

- 500 g Rhabarber
- 3 Äpfel
- 200 g Sahne
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Sahnesteif

Gutes Gelingen, Deine Melli