

Zutatenliste

Zwiebackkuchen mit Rhabarber und Vanillepudding

Anzahl	Einheit	Zutat
400	gram	Der Markenzwieback
1	Packung	Mini-Zwieback Schoko Vollmilch
1.00	Liter	Milch
1.00	Päckchen	Vanillepuddingpulver
100.00	gram	Zucker
5.00	Stangen	Rhabarber
1.00	Päckchen	Vanillezucke
400.00	MI	Sahne
2.00	Päckchen	Sahnesteif
1.00		Schokostreusel

Zubereitung

Zubereitung

Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben und mit Zucker bestreuen. Die Menge des Zuckers kann variiert werden, je nachdem wie süß oder sauer der Kuchen werden soll. Nach einigen Minuten zieht der gezuckerte Rhabarber etwas Flüssigkeit. Dann den Topf auf den Herd setzen, und den Rhabarber kochen, bis er leicht zerfällt und ein Kompott entstanden ist.

Nun den Vanillepudding nach Packungsanweisung also in der Regel mit einem halben Liter Milch und etwas Zucker kochen. Auch der Pudding sollte bei der nun folgenden Verarbeitung noch warm und flüssig sein. Eine Springform 26 cm mit Backpapier auslegen. Das ist unter anderem deshalb wichtig, weil es sonst unerwünschte Reaktionen des Metalls mit der gleich verwendeten Milch geben könnte.

Einen halben Liter Milch leicht erwärmen und die Zwiebäcke ganz kurz darin komplett eintauchen. Mit diesen Zwiebäcken den Boden der Springform auslegen. Löcher können mit kleineren

Zwiebackstückchen gestopft werden. Außerdem quellen die Zwiebäcke durch die Milch auf und es entsteht ein relativ kompakter Boden. Letzte Ritzen werden nun spätestens durch den noch warmen Pudding geschlossen. Etwa die Hälfte des Puddings auf den Zwiebackboden gießen und gleichmäßig verteilen. Danach etwa die Hälfte des Rhabarberkompotts auf dem Pudding verteilen. Die nächste Schicht besteht wieder aus in Milch getauchten Zwiebäcken, dann erneut Pudding und Rhabarberkompott darauf geben. Die oberste Schicht besteht erneut aus Zwiebäcken.

Nun muss der Zwiebackkuchen gut durchkühlen, damit der Pudding fest wird und als ?Kleber? zwischen den einzelnen Schichten fungieren kann. Außerdem hält der erkaltete Pudding den Kuchen in Form. Der Zwiebackkuchen sollte mindestens drei Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank stehen. Dann kann die Form geöffnet werden. Einen Teller auf die Oberfläche des Kuchen legen, und den gesamten Kuchen stürzen. Was vorher oben war, ist nun unten. So kann das Backpapier problemlos abgezogen werden.