

## Rhabarber-Schmandkuchen



### Zutaten

100 g Butter, gewürfelt  
50 g Puderzucker  
1 Eigelb  
150 g Mehl  
1 Prise Salz  
Abgeriebene Schale von  
1/2 unbehandelten Zitrone  
1 Springform (ca. 26 cm)  
Butter zum Fetten

200 g Milch  
30 g Zucker  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
16 g Speisestärke  
1 Eigelb

400 g Rhabarber  
1 EL Speisestärke  
1 Scheibe Zwieback,  
zerbröseln oder  
Semmelbrösel

100 g weiche Butter  
100 g Zucker  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
Abgeriebene Schale von  
1/2 unbehandelten Zitrone  
3 Eier  
20 g Speisestärke  
200 g Schmand

### Mürbeteig

Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale verkneten. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen. Backform mit weicher Butter fetten. 2/3 des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche dünn, im Durchmesser der Form ausrollen. Den Boden der Form mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten blind backen.

### Vanillecreme

Milch, Zucker, Vanille und Salz aufkochen. Stärke mit Eigelb und etwas kalter Milch glatt verrühren, zur Milch zurückgeben und unter Rühren kurz aufkochen, vom Herd nehmen. Creme mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken.

Rhabarber waschen, in 1 cm Stücke schneiden und die Enden dabei entfernen. Rhabarber in einer Schüssel mit Stärke vermischen. Restlichen Mürbeteig zu einer langen Rolle formen. Den Rand der Form mit dem Teig auslegen und gleichmäßig andrücken. Vanillecreme auf dem Teigboden verstreichen. Zwieback über der Vanillecreme verstreuen. Rhabarber darauf verteilen und etwas andrücken.

### Schmandguss

Butter, Zucker und Gewürze cremig rühren. Eier nacheinander zugeben und glatt laufen lassen. Erst Speisestärke, dann Schmand unterrühren. Guss auf dem Rhabarber verteilen. Im Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein und der Guss gestockt.