

Rhabarberkuchen mit Quarkcreme und Streusel

Zutaten

1,3 kg Rhabarber

500 g Magerquark

300 g Schlagsahne

1 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen

1 Pck. Aroma (Citro-Back) oder die geriebene Schale einer Zitrone

400 g Zucker

350 g Butter

450 g Mehl

4 m.-große Ei(er)

1 Pck. Backpulver

n. B. Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Zuerst den Rhabarber waschen, putzen und in 1 – 2 cm lange Stücke schneiden.

Für die Quarkcreme den Quark mit der flüssigen Sahne, dem Puddingpulver, dem Citro-Back bzw. der Zitronenschale und 75 g Zucker glatt rühren.

Für die Streusel 125 g Zucker, 150 g Butter in Flöckchen und 200 g Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, danach mit den Händen kurz zu Streuseln zerbröseln und beiseite stellen.

Für den Teig zuerst das restliche Mehl (250 g) mit dem Backpulver gut vermischen. In einer Rührschüssel 200 g Zucker und 200 g Butter schaumig rühren und die Eier nach und nach einzeln unterrühren. Zum Schluss das mit dem Backpulver vermischte Mehl kurz unterrühren.

Den Teig gleichmäßig auf eine mit Backpapier belegte Fettpfanne (ca. 32 cm x 39 cm) streichen. Die Quarkcreme auf den Teig streichen, die Rhabarberstücke auf der Creme verteilen und zum Schluss die Streusel darüber streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei ca.150 °C Umluft etwa 45 – 50 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen etwa 2 Stunden auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Dazu schmeckt Schlagsahne.

Varianten: Man kann diesen Kuchen auch mit anderen säuerlichem Obst backen, z.B. mit Beeren, Kirschen oder Pflaumen.

Quelle: Chefkoch.de