

Rhabarber-Quarkkuchen

Rhabarber ist gut, Rhabarber mit Quark noch besser und Rhabarber mit Quark und Streuseln am besten

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Wie backe ich einen Rhabarber-Quarkkuchen auf dem Blech?:

1 Vorbereiten:

Rhabarber auf einem Sieb auftauen lassen. Backblech fetten, mehlen und den Backrahmen (30 x 28 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel in den Backrahmen gleichmäßig verteilen und mit einem Esslöffel fest drücken. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Weizenmehl
Backrahmen

Belag:

800 g tiefgekühlter Rhabarber
80 g Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt

Streuselteig:

450 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
250 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (Größe M)

Quarkmasse:

1 kg Speisequark (Magerstufe)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Bestreuen:

Puderzucker



- 3 Den Boden auf dem Backblech auf einem Kuchrost erkalten lassen.
Die Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

- 4 **Quarkmasse:**
Quark, Zucker, Puddingpulver, Eier und Finesse in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen.

- 5 **Belag:**
Rhabarber mit Zucker und Zimt gut vermischen und auf der Quarkmasse verteilen. Die restlichen Streusel auf den Rhabarberbelag streuen und leicht andrücken. Den Kuchen nun bei **reduzierter Temperatur** backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Minuten

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 6 Den Backrahmen lösen und entfernen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie den Kuchen auch mit frischem Rhabarber zubereiten.

