

Rhabarber-Käsekuchen

Ein herrlicher Blechkuchen mit fruchtigem Rhabarber, cremigem Vanillepudding, feinem Käsekuchen und knusprigen Streuseln auf einem leckeren Quark-Öl-Teig.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):

Fett

Vanillepudding:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
80 g Zucker
900 ml Milch

Rhabarber:

1 kg Rhabarber

Käsekuchenmasse:

1 Ei (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
2 gestr. EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
375 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Streusel:

100 g Butter
150 g Weizenmehl
75 g Zucker

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pr. Salz
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Wie backe ich einen Rhabarber-Käsekuchen?:

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Vanillepudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 100 ml Milch anrühren. Übrige Milch aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und das angerührte Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Den Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen und etwas abkühlen lassen.

3 Rhabarber zubereiten:

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Es sollten etwa 800 g Rhabarberstücke sein.



4 Käsekuchenmasse zubereiten:

Das Ei mit Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe aufschlagen. Gustin auf niedrigster Stufe unterrühren, dann Quark und Crème fraîche unterrühren.

5 Streusel zubereiten:

Butter zerlassen. Mehl und Zucker in einen Rührbecher geben, die Butter hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel oder dem Mixer (Rührstäbe) zu dicken Streuseln vermischen.

6 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Teig auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen. Den Teig bis in die Ecken drücken.

7 Kuchen fertig stellen:

Den Pudding auf dem Boden verstreichen. Den Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen und etwas eindrücken. Die Käsekuchenmasse darüberstreichen und alles mit Streuseln bedecken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Erst dann den Kuchen aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Käsekuchen kann auch im Backrahmen auf einem Backblech in entsprechender Größe gebacken werden.

