

# Rhabarber-Käsekuchen

Ein fruchtiger Rhabarber Käsekuchen mit Streuselteig vom Blech - ganz einfach und schnell selbst gemacht!

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie  
Fett

### Streuselteig:

300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine

### Käsemasse:

5 Eiweiß (Größe M)  
5 Eigelb (Größe M)  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe

### Belag:

1 kg Rhabarber

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## Wie backe ich einen Rhabarber-Käsekuchen vom Blech?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Belag den Rhabarber waschen, putzen, abtropfen lassen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

### 2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Etwa 2/3 der Streusel auf dem Backblech verteilen und als Boden andrücken. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen.



**3 Käsemasse zubereiten:**

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb, Quark, Crème fraîche, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch verrühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren, dann den Eischnee unterheben. Die Masse auf dem Teig glatt streichen und die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen. Streusel gleichmäßig darauf verteilen und backen.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 60 Min.**

- 4** Sofort nach dem Backen den Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Den Rhabarber-Käsekuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Rhabarber nicht abziehen, dann zerfällt er nicht so stark.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Sie können diesen Kuchen auch mit tiefgefrorenem Rhabarber zubereiten.

