





Rhabarber-Quarkkuchen

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach ein köstlich-fruchtiger Rhabarberkuchen mit saftiger Quarkfüllung und feinen Streuseln.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backrahmen
Fett
Weizenmehl

Rhabarberfüllung:

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)

Quarkfüllung:

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

Wie backe ich Rhabarberkuchen mit Quark vom 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 zubereiten:

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 Min.



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

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

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

- 5 **Rhabarberfüllung zubereiten:**
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 Min.

Den Rhabarber-Quarkkuchen auf dem Backblech auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

- 6 Den Backrahmen lösen und entfernen. Den Rhabarber-Quarkkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison kann der Kuchen auch mit frischem Rhabarber zubereitet werden.

