

Rhabarberkuchen aus der Springform

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach ein fruchtiger Rhabarberkuchen mit sahniger Quarkfüllung und knusprigen Streuseln.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Streuselteig:

350 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

160 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

175 g weiche Butter

Quarkfüllung:

500 g Rhabarber

3 Eiweiß (Größe M)

40 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

120 g Zucker

3 Eigelb (Größe M)

500 g Speisequark (Magerstufe)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

Wie backe ich einen Rhabarberkuchen aus der Springform?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streuselteig dritteln. Das erste Drittel der Streusel auf dem Springformboden verteilen und mit einem Esslöffel fest zum Boden andrücken. Ein Drittel der Streusel zum Teig verkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht.



3 Quarkfüllung zubereiten:

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Eiweiß sehr steif schlagen. Gustin mit Zucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Eischnee unterheben. Quarkfüllung in der Form glatt streichen. Rhabarberstückchen und übrige Streusel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

- 4** Rhabarberkuchen noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Springformrand lösen und den Rhabarberkuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke kann auch 1 Pck. Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack verwendet werden.

