

# Rhabarberkuchen mit Quarkguss

Ein fruchtiger Blechkuchen mit Rhabarber und Quark-Creme

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Alufolie

### Knetteig:

400 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
250 g weiche Butter oder Margarine

### Belag:

etwa 1,2 kg Rhabarber  
etwa 150 g Zucker

### Guss:

4 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

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

- 2 Teig auf dem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Das Backblech in den Backofen schieben und vorbacken.

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

- 3 Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

## 4 Belag:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber auf der vorgebackenen Gebäckplatte verteilen und mit Zucker bestreuen.

- 5 **GUSS:**  
Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Quark und Gustin unterrühren. Masse auf dem Rhabarber verteilen und nochmals **bei gleicher Temperatur weiterbacken.**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

- 6 Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen statt mit Rhabarber auch mit 1 kg Stachelbeeren zubereiten.
- Sollte der Knetteig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank.