

Rhabarberkuchen mit Zitronen-Creme

Ein fruchtiger Rhabarberkuchen mit einer Zitronencreme

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backrahmen

Rührteig:

1 kg Rhabarber

250 g weiche Butter oder
Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Pr. Salz

5 Eier (Größe M)

375 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

2 EL Milch

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

250 ml Wasser

Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Quarkfein

Zitrone

500 g kalte Schlagsahne

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen. Das Mehl in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf das Backblech geben und verstreichen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen, leicht andrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Guss:

Den Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit Hilfe eines Esslöffels auf dem Kuchen verteilen.

4 Belag:

Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. 2 Pck. Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber mit Sahne und Quark**, zubereiten. Creme auf dem Kuchen verstreichen. Vor dem Servieren in beliebige Stücke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Creme kann auch mit Dr. Oetker Quarkfein Vanille- oder Erdbeer-Geschmack zubereitet werden.
- Sie können die Quarkcreme auch nach Belieben aufspritzen.

