



Rhabarber-Quark-Streuselkuchen

für eine 26 cm Springform

Zutaten für den Teig und die Streusel:

- 50 g Speisestärke
- 175 g Weizenmehl 550
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1/2 Teelöffel Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Fleur de sel
- 1 Eigelb (Eiweiss für die Füllung aufbewahren)
- 100 g Rohrohrzucker
- 150 g sehr weiche Butter

für die Käsefüllung:

- 50 g Speisestärke
- 250 g Milch
- 80 g Rohrohrzucker
- 1-2 TL Vanilla Bean Paste
- 250 g Quark (20-40%)
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 1 Esslöffel Puderzucker

für die Fertigstellung:

- 40 g Vollkornbutterkekse, zerbröseln
- 400 - 500 g Rhabarber, geputzt gewogen



Geschmack erleben.



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handmixers eine knappe Minute rühren bis Streusel entstehen.

Ein Stück Backpapier in den Boden der Springform einklemmen. Den Rand der Form buttern und mehlen. 2/3 der Streusel auf den Boden der Form verteilen und mit den Händen festdrücken. Dabei einen kleinen Rand formen. Form und verbliebene Streusel kalt stellen.

In der Zwischenzeit Rhabarber putzen, schälen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

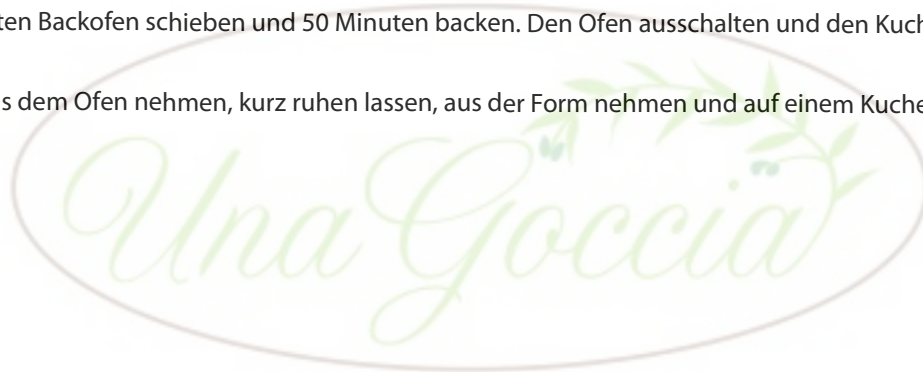
Für die Füllung Speisestärke mit etwas Milch glatt rühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanilla Bean Paste in einem Topf aufkochen. Angerührte Speisestärke hinzugeben und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen nochmals aufkochen. Es entsteht eine dicke, puddingartige Masse. Quark und Eigelb sorgfältig darunter schlagen und noch einmal kurz aufwallen lassen. Von der Kochstelle nehmen.

Eiweiss und Puderzucker mit dem Mixer steif schlagen und vorsichtig unter die Milch-Quark-Masse heben.

Den gekühlten Boden mit zerbröselten Vollkornbutterkeksen bestreuen. Käsefüllung darauf geben und diese mit den Rhabarberstücken belegen. Abschliessend die Streusel obendrauf verteilen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und 50 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und den Kuchen noch 10 Minuten stehen lassen.

Anschliessend aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Geschmack erleben.