

Rhabarber-Quarkkuchen mit Streusel

Zutaten:

Für den Boden und Streusel obenauf:

125 Butter, 125 Zucker, 250 g Mehl, 1 Prise Salz

Für die Quark-Käsekuchenfüllung:

125 g weiche Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 500 g Magerquark, 1 Packung Vanillepuddingpulver zum Kochen, 1 EL Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb

außerdem 4-5 Stangen Rhabarber geputzt und in ca. 1 cm dicke Stücke geschnitten und in einer Schüssel mit zwei Esslöffel Zucker marinieren.

Zubereitung:

Den Backofen auf 160° Umluft oder 180° Ober-und Unterhätte vorheizen. Den Boden einer Springform auslegen (26 cm Durchmesser) und mit weicher Butter einfetten. Zunächst die Streuselmasse herstellen, aus dem sowohl Boden als auch die Streuseldecke wird. Hierfür die Butter bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die zerlassene Butter darüber geben und mit dem Mixer verkneten bis Streusel entstehen. 2/3 der Streusel in die Springform geben und flach drücken. Eventuell auftretende Lücken mit etwas Streusel flicken. Den Quark mit Zucker und den Eiern mit dem Mixer rühren, dabei langsam die restliche flüssige Butter einmischen. Das Puddingpulver, Zitronenabrieb und den Zitronensaft ebenfalls dazugeben und zu einer homogenen Creme mixen. Die Quarkmasse auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Die marinierten Rhabarberstücke darauf verteilen und zuletzt alles mit den

restlichen Streuseln bedecken. Den Kuchen 65 Minuten bei 160° Umluft backen. Auch anderes Obst (Beeren, Kirschen oder Äpfel) können anstelle des Rhabarbers benutzt werden.