



RHABARBER-VANILLE-KUCHEN MIT STREUSELN

Zutaten:

Mürbteig:

- 220g Mehl
- 80 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Milch

Füllung:

- 250g Quark (mit hohem Fettanteil)
- 200 g Frischkäse
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 3-4 Rhabarberstangen

Streusel:

- 80 g Mehl
- 50g weiche Butter
- 50 g Zucker
- Messerspitze Vanillepaste

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 55-60 min Backzeit

So geht's:

- 1** Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, die kalte Butter dabei in kleine Stückchen schneiden und mit dem Knethaken-Aufsatz vermengen. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Zu einer Kugel formen und 15 min kühlen.
- 2** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und ein Backpapier in die Springform spannen. Den Teig dann auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Springform ausrollen und vorsichtig in die Form legen. Festdrücken und den Rand nach ca. 3cm gleichmäßig abschneiden
- 3** Rhabarber waschen, schälen und in circa 2 cm lange Stücke schneiden und eine Handvoll beiseite legen. Den Quark, den Frischkäse, die Eier, den Zucker und das Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren. Den Rhabarber unterheben und die Masse vorsichtig auf den Mürbeteig geben. Den beiseite gelegten Rhabarber darauf verteilen.
- 4** Dann die Zutaten für die Streusel miteinander verrühren (Knethaken-Aufsatz) und über die Füllung bröseln. Für ca. 55-60min auf mittlerer Stufe backen. Den Kuchen erst auskühlen lassen, bevor ihr die Springform löst.

