

Rhabarber-Streuselkuchen



FÜR 12 PERSONEN

ZUTATEN

1,5 kg	Rhabarber
500 gr.	Magerquark
300 gr.	Schlagsahne
1,5 Päckchen	Puddingpulver "Sahnegeschmack"
1 Päckchen	Citro-Back
350 gr.	Zucker
350 gr.	Butter
450 gr.	Mehl
4	Eier
1 Päckchen	Backpulver
1 EL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Die Fettpfanne gut fetten und mit Mehl ausstäuben.
 - 2 Rhabarber waschen, trockentupfen, schälen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden.
- Quarkcreme
- 3 Quark, Sahne, Puddingpulver, Citro-Back und 75 gr. Zucker glatt rühren.
- Streusel
- 4 125 gr. Zucker, 150 gr. Butter in Flöckchen und 200 gr. Mehl mit dem Knethaken verkneten. Dann noch mit den Händen kurz zerbröseln.
- Rührteig
- 5 150 gr. Zucker und 200 gr. Butter schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 250 gr. Mehl und das Backpulver mischen und kurz in den Teig einrühren. Dann den Teig auf die Fettpfanne streichen.
- 6 Quarkcreme auf dem Teig glattstreichen.
 - 7 Rhabarberstücke darauf verteilen.
 - 8 Streusel darübergeben.
 - 9 Im vorgeheizten Backofen 45-50 Minuten backen. E-Herd: 200°C oder Umluft: 175°C.
 - 10 Den Kuchen ca. 2 Stunden auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
 - 11 Dazu schmeckt Schlagsahne.
 - 12 TIPP: Der Kuchen lässt sich prima mit sämtlichen Obstsorten die etwas säuerlich schmecken variieren. Probiert es einfach mal aus!