

Rhabarber-Käsekuchen mit Streusel



Zutaten für ein Backblech (ca. 35 x 30 cm)

Für den Teig und Streusel:

- 500 g Mehl +
- 100 g Mehl für Streusel
- 1 TL Backpulver
- 250 g Butter
- 180 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker +
- 2 Päckchen Vanillezucker für Streusel
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 1 kg Rhabarber (geputzt ca. 750 g)
- 500 g Magerquark
- 500 g Quark (40 % Fett)
- 200 g Schmand
- 200 ml flüssige Sahne
- 3 Eier (M)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung:

1. Für den Boden und Streusel alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Teig mit Folie zudecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
2. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter bepinseln.
4. Rhabarber schälen und in 1 - 1,5 cm breite Stücke schneiden.
5. Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermengen. Darauf achten das alles so kurz wie nötig miteinander verrührt wird, sonst rührt man zu viel Luft in die Masse und die Käsemasse wird nicht mehr so schön cremig.
6. 2/3 vom Teig auf das vorbereitete Backblech verteilen und am besten mit einem Teigroller gerade rollen.
7. In den restlichen Teig 2 Päckchen Vanillezucker und 100 g Mehl einarbeiten. Das klappt auch ganz gut mit dem Knethaken des Handrührgerätes. Daraus Streusel formen.
8. Käsemasse auf den Teig verteilen und glattstreichen. Rhabarberstücke auf die Käsemasse verteilen und Streusel darüber streuen.
9. Im vorgeheizten Backofen 50 - 60 Minuten backen.
10. Kuchen komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Die Küchenzuckerschnecke

Ein Foodblog für alle Süßen, die es heiß und wieder auch mal scharf mögen

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>