

Rhabarber Quark Streuselkuchen

aus der runden Ofenhexe

Zutaten:

1 kg Rhabarber
2 EL braunen Zucker

Teig/Streusel:

270 g Weizenmehl Typ 550
1/2 Pck. Backpulver
125 g Butter
100 g Zucker
1 TL Black & White Vanillezucker
1 Ei

Für die Quarkmasse:

1 Prise Salz
250 g Quark
100 g Zucker
200 g Schmand
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Spritzer Zitronensaft
1 Ei



Zubereitung:

Rhabarber waschen, schälen und in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Mit 2 EL braunen Zucker vermischen und abgedeckt 20 min. ziehen lassen.

Für die Streusel Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei in die große Nixe geben und zu Streusel verarbeiten. (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Die Hälfte der Streusel in der runden Ofenhexe oder Stoneware rund verteilen und Boden damit vollständig bedecken. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Für die Quarkmasse Quark, Zucker, Schmand, Puddingpulver, Zitronensaft und Ei in die Nixe geben und gründlich verrühren. (Thermomix: 30 Sek./Stufe 4,5 verrühren). Rhabarberstücke auf die Streusel geben und Quarkmasse darüber verteilen. Die restlichen Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei 180° C Ober-/Unterhitze auf dem Rost (unterstes Drittel) für ca. 45-50 Minuten auf Sichtkontakt backen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.

Verwendete Produkte: runde Ofenhexe, kleiner Streicher, Teigroller, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN