

Rhabarber-Käsekuchen

Zutaten | 6 Portionen

Für den Teig:

250 g	Mehl
125 g	Butter
60 g	Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz
1 TL	Bio-Zitronenabrieb

Für den Belag:

100 g	Butter
150 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
2	Eier
500 g	Quark
80 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
500 g	Rhabarber

Zubereitungszeit: 45 Min.; Kühlzeit: 30 Std.; Backzeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz und den gerieben Zitronenabrieb zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Eine Springform mit Butter auspinseln. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
- Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
- Anschließend den Quark unterrühren.
- Speisestärke und Backpulver vermischen und nach und nach mit der Quarkmasse verrühren.
- Den Rhabarber waschen, die Blätter entfernen und die Enden abschneiden. Die Stangen schälen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und unter die Quarkmasse heben.
- Die Rhabarber-Quarkmasse in die Form auf dem Mürbeteig-Boden verteilen und den Kuchen bei 180 °C ca. 60 Min. backen.

Tipp:

Um die Springform gleichmäßig mit dem Mürbeteig auszulegen, kann man diesen direkt auf Backpapier ausrollen und mit dem Backpapier in die Form drücken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 244 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
550 kcal	26,1 g	64,1 g	14,9 g	120 mg