

REGIONAL & HANDGEMACHT

Rhabarberkuchen mit Streuseln

Zutaten

Für eine Springform Ø 24 cm

FÜR DEN RÜHRTEIG

100 g weiche Butter
80 g Zucker
2 EL Vanillezucker (oder 1 Päckchen)
1 Prise Salz
2 Eier
½ Abrieb einer Zitrone
130 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

FÜR DIE QUARK-KÄSE-CREME

250 g Quark (40 %)
150 g Frischkäse
2 gehäufte EL Speisestärke
60 g Zucker
3 Vanillezucker
Saft einer Zitrone
½ Abrieb einer Zitrone
4 EL Sonnenblumenöl

FÜR DEN BELAG

600 g Rhabarber
3 EL Zucker

FÜR DIE STREUSEL

80 g kalte Butter
80 g Zucker
100 g Mehl

Zubereitungszeit (ohne Backen): 40 Minuten / Backzeit: circa 1 Stunde / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach, aber etwas aufwändiger / Haltbarkeit: Der Rhabarberkuchen schmeckt zwei Tage sehr gut, danach wird der Mürbeteig langsam weicher und die Käsecreme trockener. Den Kuchen am besten im Kühlschrank aufbewahren.



Zubereitung

Den Rhabarber in Stücke schneiden, mit 3 EL Zucker bestreuen, umrühren und stehen lassen. So zieht der Rhabarber Saft, den er später nicht in den Kuchen abgeben kann.

Für die Streusel die kalte Butter in Stücke schneiden, zusammen mit Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel in den Kühlschrank stellen.

Für die Quark-Käse-Creme alle Zutaten in eine Schüssel geben und zunächst auf niedriger, dann auf höherer Stufe verquirlen. Kühl stellen. **Hinweis I:** Nach unserem Geschmack ist die Creme bei dieser Zuckermenge mittelsüß. Wer sie süßer oder weniger süß mag, kann die Zuckermenge erhöhen oder reduzieren. **Hinweis II:** Mit der angegebenen Ölmenge bleibt die Creme relativ fest, so dass sie den Saft, den der Rhabarber beim Backen zieht, gut aufhängt. Wer es cremiger mag, kann die Ölmenge erhöhen.

Für den Rührteig zunächst die Butter und die Zuckersorten zu einer homogenen Masse verquirlen. Anschließend die Eier einzeln einschlagen und für jeweils eine Minute aufschlagen. Zitronenabrieb, Mehl, Backpulver und die Prise Salz vermischen und in den Teig einrühren.

Die Springform einfetten oder den Boden mit Backpapier einschlagen. Den Rührteig einfüllen und die Quarkcreme darauf streichen. Den Saft des Rhabarbers abschütten, den Kuchen mit den Stücken belegen und mit Streuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen backt der Kuchen bei 180 °C Ober- und Unterhitze etwa eine Stunde. Wir nehmen ihn heraus, wenn die Streusel goldbraun geworden sind. Vor dem Auslösen aus der Form gut auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.