

RHABARBER-KÄSEKUCHEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 80 Min. Arbeitszeit

Käsekuchen kann man ganz klassisch genießen oder mit neuen Zutaten wie Rhabarber geschmacklich ein wenig abändern. Denn die Zugabe von Rhabarber verleiht dem Kuchen eine besondere Frische, die in Kombination mit Zitrone besonders zum Vorschein kommt.

ZUTATEN

ca. Für 4-6 Personen

330 gr Mehl

225 gr Butter

210 gr Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

1 Zitrone (Abrieb der Schale)

2 Pck Vanillezucker

500 gr Quark

½ Pck Backpulver

500 gr Rhabarber (gerne etwas mehr)



ZUBEREITUNG

Mürbeteig:

(250 gr Mehl, 125 gr Butter, 60 gr Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, der Abrieb 1 Zitrone)

Aus diesen Zutaten einen Müberteig herstellen und diesen für 30. min in den Kühlschrank stellen.

Belag:

(100 gr Butter, 150 gr Zucker, 2 Pck Vanillezucker, 2 Eier, 500 gr Quark, 80 gr Mehl, ½ Pck Backpulver, 500 gr Rhabarber)

Für den Belag, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Wer keine Butter im Haus hat, kann auch ein neutrales Öl verwenden. Quark, Mehl und Backpulver unterrühren. Den geschälten Rhabarber in Stücke schneiden und in die Quarkmasse einrühren. Wer mag, kann auch noch etwas Rosinen hinzugeben.

Den kalten Mürbeteig in die eingefettete Backform ausrollen und einen ca. 3-4 cm hohen Rand hochziehen. Den Teig ca. 10 min. bei 180 Grad backen. Nun die Quarkmasse auf dem Mürbeteig verteilen. In etwa 50 min. ist der Kuchen fertig.

Sollte der Belag beim Backen zu dunkel werden, einfach Alufolie auf den Kuchen legen.