

Streuselrhabarberkuchen mit Quarkcreme



Zutatenliste:

| | |
|------------|--------------------------|
| Ca. 700g | Rhabarber |
| 250g | Quark |
| 300ml | Sahne |
| 1 Päckchen | Vanillepudding |
| 3 Tropfen | Zitronenaroma |
| 200g | Zucker |
| 175g | Butter |
| 225g | Mehl |
| 2 | Eier |
| ½ Päckchen | Backpulver |
| | Puderzucker zum Betreuen |



Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Quark mit Sahne, Puddingpulver, Zitronenaroma und 40 g Zucker glattrühren.
3. Streusel aus 60g Zucker, 75g Butter und 100g Mehl mit einem Knethaken verkneten, danach mit den Händen zu Streuseln zerbröseln und beiseitestellen.
4. Für den Rührteig 100g Zucker und 100g Butter schaumig rühren, die Eier nach und nach einzeln unterrühren. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte restliche Mehl kurz unterrühren.
5. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, die Quarkcreme auf den Teig streichen, die Rhabarberstücke auf der Creme verteilen und zum Schluss die Streusel drüber eben.
6. Bei 150 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen, etwa 2h auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.