

Rhababer-Streuselkuchen

Ofenhexe



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1,25 kg Rhababer
500 g Magenquark
300 g Schlagsahne
1 1/2 Pck. Sahnepuddingpulver
1 Pck. Citro-Back (abgeriebene
Zitronenschale) oder Zitronenpaste
75 g +125 g+200 g Zucker
150 g kalte Butter

200 g weiche Butter
250 g Mehl + 250 g Mehl
4 Eier
1 Pck. Backpulver
1 TL Vanille Extrakt
1 bis 2 EL Puderzucker

Fettpfanne (32 mal 39cm) gut fetten und mit etwas Mehl ausstäuben. Rhababer putzen, waschen und in 1-2 cm Stücke schneiden.

Für die Quarkcreme Quark, Sahne, Puddingpulver, Citro-Back und 75 g Zucker glatt rühren.
Für die Streusel 125 g Zucker, 150 g kalte Butter in Stückchen und 250 g Mehl zuerst mit dem Knethacken des Rührgerätes verkneten. Dann mit den Händen kurz zebröseln und kalt stellen.

Für den Rührteig 200 g weiche Butter und 200 g Zucker mit den Schneebesen cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren plus Vanille Extrakt . 250 g Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig gleichmäßig auf die Fettpfanne (Backblech) streichen.

Quarkcreme daraufgeben und glatt streichen. Rhababerstücke darauf verteilen und Streusel darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen Ober/Uterhitze 200 Grad, Umluft 175 Grad ca. 45 Min. backen.
Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept ist für eine Blech, für die James nehme ich von Rührteig etwas weniger.

Guten Appetit

Quelle: Ildyko