



Rhabarber-Streusel Kuchen



Zubereitung:

Mehl, Zucker und 300 g Butter in eine Schüssel geben.

Am besten mit den Händen zu einem Streuselteig verarbeiten.

2/3 der Streusel auf ein gefettetes, tiefes Backblech verteilen.

Kurz mit den Händen flach drücken, sodass eine glatte Teigfläche entsteht.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12-15 Min. vorbacken.

Etwas abkühlen lassen.

Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm große Stücke schneiden.

Puderzucker, Vanillezucker und Puddingpulver mischen.

Zusammen mit Quark, Eiern und 100 g flüssiger Butter in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Quarkmasse verrühren.

Quarkmasse auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Rhabarber darüber geben. Mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Im heißen Ofen bei gleicher Hitze ca. 40-45 Min. backen.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!



Zutatenliste

Zutaten

Für 20 Portionen

- 400 g Mehl
- 150 g Zucker
- 400 g flüssige Butter
- 500 g Rhabarber
- 750 g Magerquark
- 200 g Puderzucker
- 2 Pk. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1.5 Pk. Vanillepuddingpulver