Quark-Rhabarberkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Siegfried und Annelie Waligora zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Rührteig:

- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eier
- 50 g Speisestärke
- 175 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Belag:

- 1000 g Rhabarber
- 150 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eier
- 750 g magerer Speisequark
- 125 g Speisestärke

- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Außerdem:

- Backtrennpapier
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Rührteig das weiche Fett in eine hohe Schüssel geben. Zucker, Vanillinzucker, Eier, Stärke, Mehl und Backpulver darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe etwa 2 Minuten gut verrühren.

2. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C etwa 20 Minuten vorbacken.

3. Für den Belag Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Fett, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Quark und das Gemisch aus Stärke und Backpulver in eine hohe Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren. Zuletzt den Rhabarber mit einem Kochlöffel unterziehen.

4. Den Belag auf den vorgebackenen Kuchen streichen und nochmals bei 175-200°C etwa 60-70 Minuten fertig backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.