

## Rhabarber-Käsekuchen mit Butterstreuseln

Zubereitung: 25 min

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 45 min

Zeit insgesamt: 2 Std. 10 min

### Zutaten für eine Springform mit 20 cm Durchmesser:

#### Für den Teig:

200 g Mehl

100 g Butter, kalte

50 g Zucker

1 Ei (Kl. M)

1 Prise gemahlene Vanille

#### Für die Quarkcreme:

50 g Zucker

125 g Magerquark

125 g Frischkäse, Doppelrahm

1 Ei (Kl. M)

10 g Speisestärke

35 ml Sonnenblumenöl

1 große Prise gemahlene Vanille

#### Für die Butterstreusel:

70 g Butter, geschmolzen

150 g Mehl

50 g Zucker

1 kleine Prise Salz

1 Prise gemahlene Vanille

#### Ansonsten:

200 g Rhabarber, geschält

#### Besondere Werkzeuge:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken und Schneebesen

Springform mit 20 cm Durchmesser

#### Zubereitung:

Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten bis er sich vom Schüsselrand löst, dies kann ein paar Minuten dauern. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl stellen.

Eine Springform (20 cm) mit Butter einpinseln. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Zunächst noch beiseite stellen.

Für die Quarkcreme alle Zutaten einfach mit den Schneebesen eines Handrührgeräts bzw. der Küchenmaschine zu einer glatten Masse rühren.

Die Butter für die Streusel in der Mikrowelle oder in einem Topf zerlassen. Anschließend zu den restlichen Zutaten geben und gut verrühren.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in die Springform drücken und dabei einen Rand von etwa 3 cm formen. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Teigboden einstechen. Die Quarkcreme hineingeben. Die Rhabarberstücke darauf verteilen und ganz leicht andrücken. Den Streuselteig mit den Händen zu großen und kleinen Streuseln drücken und auf den Rhabarberstücken verteilen.

Den Kuchen nun auf der mittleren Schiene im Backofen für etwa 45 min backen. Anschließend herausnehmen, nach 5 min den Springformrand lösen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥