

Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber



Einkaufsliste:

24cm Tarte-Form

Teig:

230g Mehl

130g Butter

70g Zucker

80g Mandelblätter

Füllung:

500g Quark oder Frischkäse

100ml Buttermilch

50g Mehl

100g Zucker

1EL Vanillezucker

2 Eier

3 Stangen Rhabarber

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für den Teig Mehl und Butter krümelig vermengen, Zucker hinzufügen. Teig sollte gut knetbar sein, sonst noch etwas Mehl bzw. Butter hinzufügen (je nachdem ob klebrig oder zu fest). $\frac{1}{4}$ beiseite stellen. Form einfetten. Restlichen Teig ausrollen. Teig in die Form geben, an den Rändern andrücken.

Für die Füllung: Rhabarber in Stücke schneiden. Quark mit Eiern, Mehl und Zucker cremig rühren, Buttermilch hinzufügen. Die Creme sollte nicht zu flüssig sein, ggf. etwas mehr Mehl hinzufügen. Creme auf den Boden geben. Rhabarber darauf verteilen.

Zu dem restlichen Teig die Mandelblätter geben, alles krümelig vermengen. Streusel auf den Kuchen krümeln.

Kuchen 35-45 Minuten backen. Abkühlen lassen.