



# Rhabarber-Streusel-Kuchen

... mit Quarkfüllung

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Ruhen | 150 Min
- Backen | 40-50 Min
- Fertig in | 4 Stunden

## Einkaufsliste

24-26 cm Springform

Für den Teig:

- 100 ml lauwarme Milch
- 4 g Trockenhefe oder 15 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 300 g Mehl (Type 550)
- 100 g Speisequark
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 50 g + 1 TL weiche Butter

Füllung::

- 1 Ei
- 250 g Speisequark
- 80 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 50 ml Creme Fraiche
- 15 g Speisestärke
- 3-4 Stangen Rhabarber

Streusel:

- 60 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Mandelblätter
- 1 Msp. Salz

## So wird's gemacht

Für den Teig

Milch, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Quark, Salz, Vanillezucker, Ei und Butter hinzugeben und alles etwa zehn Minuten verkneten bis ein elastischer, homogener Teig entstanden ist. Mit 1 TL Butter einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit: Die Springform leicht buttern und den Teig gleichmäßig in die Form drücken, den Rand gerne leicht höher lassen. Nochmals 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung

Den Rhabarber in Stücke schneiden und mit 20 g Zucker und 1 EL Vanillezucker marinieren. Ei verquirlen. In einer zweiten Schüssel Quark, Zucker, Vanillezucker, Creme Fraiche und Speisestärke verrühren. Das Ei unterheben.

Für die Streusel:

Alle Zutaten bis auf die Mandeln in eine Schüssel geben und vermengen bis eine streuselige Masse entsteht. Die Mandeln dazugeben und leicht vermengen. Gerne kalt stellen.

Fertigstellung:

Die Quarkmasse auf den Boden geben. Die Rhabarberstückchen darauf verteilen und den entstandenen Sud ebenfalls dazugeben. Mit den Streuseln großzügig bedecken – auch am Rand.

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und den Kuchen 40-50 Minuten goldbraun backen.