





# Rhabarber-Quarkkuchen

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Min.

**Für das Backblech:**

etwas Fett  
etwas Weizenmehl  
Backrahmen

**Belag:**

800 g tiefgekühlter Rhabarber  
80 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt

**Streuselteig:**

450 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
200 g Zucker  
250 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Ei (Größe M)

**Quarkmasse:**

1 kg Speisequark (Magerstufe)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
2 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

**Zum Bestreuen:**

Puderzucker  
etwas Fett

## 1 Vorbereiten:

Rhabarber auf einem Sieb auftauen lassen. Backblech fetten, mehlen und den Backrahmen (30 x 28 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streuseln in den Backrahmen gleichmäßig verteilen und mit einem Esslöffel fest drücken. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

## 3 Den Boden auf dem Backblech auf einem Kuchrost erkalten lassen. Die Backofentemperatur reduzieren.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**  
**Heißluft: etwa 150°C**

## 4 Quarkmasse:

Quark, Zucker, Puddingpulver, Eier und Finesse in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen.

## 5 Belag:

Rhabarber mit Zucker und Zimt gut vermischen und auf der Quarkmasse verteilen. Die restlichen Streuseln auf den Rhabarberbelag streuen und leicht andrücken. Den Kuchen nun bei **reduzierter Temperatur** backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

- 6 Den Backrahmen lösen und entfernen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie den Kuchen auch mit frischem Rhabarber zubereiten.

