



Käse-Rhabarber-Kuchen



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 8 Kuchenstücke  Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Teig

- 250 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Eigelb

Belag:

- 500 g Rhabarber
- 500 g Quark
- 2 Becher Crème Fraiche
- 125 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- abgeriebene Zitronenschale
- 2 Eigelb
- 1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
- 3 Eiweiß geschlagen

Dekor:

- Puderzucker
- Mandelblättchen

Zubereitung

Mürbteig aus 250g Mehl, 1/2 P. Backpulver, 100g Zucker, 125g Butter und 1 Eigelb kneten und eine Springform damit auslegen.

Rhabarber putzen, in Stücke schneiden. Dann die Zutaten für den Belag verrühren, den Eischnee unterheben, die Quarkmasse auf den Teig geben und den Rhabarber darauf legen.

Backen bei **180 °C ca. 45 Minuten** Abgekühlt mit Puderzucker und den Mandelblättchen bestreuen.

