



## ERDBEER RHABARBER STREUSELKUCHEN MIT QUARKFÜLLUNG



Frischer Streuselkuchen wie vom Bäcker! Wer liebt ihn nicht? Dieser Kuchen ist wirklich lauwarm ein Genuss. Unten befindet sich ein Blitz-Quark-Ölteig, der innerhalb von nur 1 Minute hergestellt ist. Darüber verteilt sich klecksartig eine Quarkfüllung, ähnlich wie bei Watruschki oder auch Puddingstreusel. Darüber kommt eine Frucht Füllung aus süßen, frischen Erdbeeren aus der Saison und säuerlichem Rhabarber. Diese zwei Komponenten gleichen sich perfekt aus. Als besondere Geschmacksnote kommt noch etwas Vanille Extrakt hinzu. Vanille und Erdbeeren sind wirklich eine wunderbare Kombination. Als abschließendes Topping werden noch Streusel zubereitet, die auf der fruchtigen Masse verteilt werden. Diese werden nach dem Backen schön knusprig. Der perfekte Blechkuchen in der Erdbeersaison, welcher sich auch einfach aus der Hand essen lässt.



Zubereitungszeit  
**25 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**70 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**1 Stunden**

### STREUSEL

Verknete alle Zutaten miteinander zu einem Streuselteig. Stelle ihn bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank.

### FRUCHTFÜLLUNG

Entferne den Strunk der Erdbeeren, schäle den Rhabarber und schneide anschließend beides in Scheiben. Rühre anschließend die Stärke und das Vanilleextrakt unter. Stelle die Fruchtfüllung kurz abgedeckt zur Seite.

### QUARKFÜLLUNG

Verrühre alle Zutaten miteinander zu einer geschmeidigen Creme.

### VORBEREITUNG

Stell einen Backrahmen auf 30x30 cm ein und setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

### QUARK-ÖLTEIG

Verrühre kurz den Quark mit den Eiern, der Milch und dem Öl. Füge anschließend die restlichen Zutaten hinzu und rühre sie kurz ein, bis ein homogener Teig entstanden ist. Rühre dabei nicht zulange, da der Kuchen sonst später speckig wird. Gib den Teig in den vorbereiteten Backrahmen und verteile ihn. Kleckse darüber die Quarkcreme und verteile die Erdbeeren und den Rhabarber darauf. Gib anschließend die kalten Streusel darüber und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 70 Minuten. Lasse ihn anschließend lauwarm abkühlen, entferne den Backrahmen mit einem Backformmesser und schneide den Kuchen in kleine Stücke. Serviere ihn nach Belieben lauwarm oder kalt mit etwas Glitzerschnee.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally

### STREUSEL:

- 250 g** Mehl
- 125 g** Butter
- 125 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

### FRUCHTFÜLLUNG:

- 350 g** Erdbeeren
- 350 g** Rhabarber
- 20 g** Speisestärke
- ½ TL** Vanilleextrakt

### QUARKFÜLLUNG:

- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 30 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 25 g** Speisestärke

### QUARK-ÖLTEIG:

- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 2** Eier
- 200 g** Milch
- 70 g** Sonnenblumenöl
- 500 g** Mehl



## ERDBEER RHABARBER STREUSELKUCHEN MIT QUARKFÜLLUNG

- 2 TL** Backpulver
- 125 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)

ZUM SERVIEREN:

- 5 g** Glitzerschnee