

RHABARBERKUCHEN MIT VANILLECREME UND STREUSELN



Einfacher Rhabarberkuchen mit leckerer Vanillecreme und knusprigen Streuseln, auch als Blechkuchen wunderbar einfach und schnell.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Kühlzeit
2-4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Rhabarber schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zimt und Zucker vermischen. Kurz stehen lassen.

Für den Rührteig die weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt cremig rühren. Nacheinander die zwei Eier einrühren und geschmeidig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz in den Teig einrühren.

Eine Springform einfetten oder einen Backrahmen mit Backpapier einschlagen und den Teig einfüllen und glatt streichen.

QUARKCREME & STREUSEL

In der gleichen Schüssel nun die Zutaten für die Quarkcreme verrühren und auf dem Teig verteilen. Rhabarberstücke darüber verteilen.

Die Zutaten für die Streusel ebenfalls vermischen und über dem Rhabarber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Oberunterhitze ca. 40 Min. backen, bis die Streusel goldbraun werden.

Anschließend mindestens 2-4 Stunden abkühlen lassen, mit süßem Schnee bestäuben und servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

RÜHRTEIG:

- 100 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 2** Eier
- 125 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt

QUARKCREME:

- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 150 g** Sahne
- 35 g** Speisestärke
- 35 g** Zucker
- 1** Bio Limette (Saft und Schale)
- 1 TL** Vanilleextrakt

AUSSERDEM:

- 600 g** Rhabarber
- 1 TL** Zimt
- 2 EL** Zucker

STREUSEL:

- 75 g** Butter (kalt)
- 65 g** Zucker
- 100 g** Mehl

RHABARBERKUCHEN MIT VANILLECREME UND STREUSELN



ZUM BESTREUEN:

süßer Schnee