




Rhabarber-Käsekuchen

 Zeit gesamt
1h 15min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	400 g
Zucker	260 g
Butter	150 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL
Vanillepuddingpulver	2 Päckchen
Frischkäse, natur	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	600 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Rhabarber waschen, Enden entfernen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel Rhabarber mit 30 g Zucker vermischen und ziehen lassen.
2. In den Mixbehälter 150 g kalte Butter, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Ei, 300 g Mehl und 2 TL Backpulver geben und 30 Sek./Stufe 6 kneten. Anschließend Teig in die vorbereitete Springform geben und dabei einen Rand von 4 cm hochziehen.
3. Für die Füllung in den Mixbehälter 4 Eier und Puddingpulver geben und 20 Sek./Stufe 5 verrühren. 150 g Zucker, Frischkäse und Quark zugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren. Rhabarberstücke zugeben und mit dem Spatel unterheben. Füllung auf den Boden geben und im Ofen 60 Min. backen.
4. Rhabarber-Käsekuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, komplett abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 296 kcal

Kohlenhydrate 39 g

Eiweiß 9 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 11 g
