

Himbeer-Rhabarber-Streuselkuchen

Zutaten (ø 26cm Springform)

Teig:

125g Butter
250g Mehl
100g Zucker
1 Prise Salz

Quarkfüllung:

150g weiche Butter
100g Zucker
2 Eier
500g Quark
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Apfelsaft

2 Stangen Rhabarber
130g TK-Himbeeren
30g Mandelblättchen



Zubereitung

- 1) Für den Teig schmelzt ihr die Butter. Dann Mehl, Zucker und die Prise Salz in eine Rührschüssel geben und die geschmolzene Butter hinzufügen. Mit einem Holzlöffel so lange rühren bis aus der Masse Streusel entstehen. Es sollte kein Mehl mehr zu erkennen sein.
- 2) Gebt 2/3 der Teigmasse in die gefettete und am Boden mit Backpapier ausgekleidete Springform. Verteilt den Teig am Boden gleichmäßig. Das letzte Drittel Teig wird am Ende als Streusel auf den Kuchen gegeben – nun erst einmal beiseitestellen.
- 3) Für die Quarkmasse die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Dafür nehmt ihr einen Handrührer oder eine Küchenmaschine. Dann ein Ei nach dem anderen hineingeben und gut verrühren. Gebt Quark, Puddingpulver und den Apfelsaft in die Masse und rührt alle Zutaten gut durch. Verteilt die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Kuchenboden.
- 4) Wascht den Rhabarber und schneidet die Stangen in etwa 1 cm breite Stücke. Gebt die Rhabarberstücke und auch die gefrorenen Himbeeren auf die Quarkmasse. Anschließend den restlichen Teig als Streusel über Rhabarber und Himbeeren verteilen. Als Abschluss gebt ihr die Mandelblättchen auf die Streusel.

- 5) Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft backt der Kuchen nun etwa 45-50 Minuten.
- 6) Der Kuchen hält sich anschließend auch sehr gut im Kühlschrank, z.B. für die Kaffeetafel am nächsten Tag.



© Fräulein Meer backt