

Rhabarber-Erdbeer-Käsekuchen mit Walnusshaube

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 14
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '14', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, mit frischen Erdbeeren, Rhabarber und knuspriger Walnusshaube

Zutaten

- Für den Teigboden einer 26 cm große Springform::
- 180 g Meh
- 75 g Zucker
- 2 Tütchen Vanille-Zucker, 1 Prise Salz
- 75 g Butter in Flöckchen
- Für die Füllung:
- 1 kg Magerquark
- 300 g Rhabarber, geputzt, gefädelt, in 2 cm langen Stücken
- 300 g Erdbeeren, geputzt, gewaschen, geviertelt
- 100 g für die Früchte
- 150 g Zucker für die Quarkmasse
- 1 Tütchen Vanillezucker, 1 Prise Salz
- 1 EL Speisestärke
- 125 g Butter
- Für die Walnusshaube:
- 100 g Walnuskerne
- 1 EL Honig
- 75 g Butter
- 75 g Zucker und Honig
- 1-2 EL Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teigboden:

Schritt2

Das Mehl mit dem Zucker Vanillezucker, 1 Prise Salz und der Butter in Flöckchen zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und 20 min. kalt stellen.

Schritt3

Eine 26 cm Springform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Mit dem Teig auslegen und die Ränder etwas auf kannten.

Schritt4

Das Kompott:

Schritt5

Die vorbereiteten Erdbeeren und Rhabarber mit 100 g Zucker mischen und ca. 15 min. Saft "ziehen" lassen. Aufkochen und 1 El angerührter Speisestärke einlaufen lassen, einmal kurz aufkochen.

Schritt6

Die Quarkmasse:

Schritt7

Die Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen des cremig rühren. Die Eier nacheinander, dann den Quark und das Puddingpulver unterrühren.

Schritt8

Nunmehr das Rhabarber - Erdbeer Kompott auf dem Boden verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

Schritt9

Darüber die Quarkmasse geben, glatt streichen.

Schritt10

Im 175 ° C vorgeheizten Backofen ca. 60 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt11

Schritt12

In der Zwischenzeit die Walnüsse grob hacken, Butter, Zucker und Honig schmelzen lassen. Die Nüsse zufügen und unter Rühren kurz aufkochen, Milch unterrühren, die Masse etwas abkühlen,

Schritt13

Die Walnuss - Honigmasse gleichmäßig obenauf verteilen, den Kuchen gut auskühlen lassen..

Schritt14

Rezeptart: Blechkuchen, Gefüllte Kuchen **Tags:** erdbeeren, jahreszeitlich, Rhabarber, walnüsse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-erdbeer-kaesekuchen-mit-walnusshaube/>