



Rhabarber-Quark-Streusel vom Blech

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlicher Familienkuchen vom Blech

Zutaten

- Für Teigboden:
- 400 g Mehl, gesiebt
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 g weiche Butter
- Für die Füllung:
- 500 g frischer Rhabarber, geputzt, gefädelt, in 3 cm großen Stücken
- 750 g Magerquark
- 100 g flüssige Butter
- 200 g Puderzucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 3 ganze Eier
- 1,5 Tütchen handelsübliches Vanillepuddingpulver

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Das Mehl mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 300 g von der Butter mit den Händen zu einem Streuselteig verarbeiten, "verstreuseln".

Schritt3

2/3 Drittel davon auf das gefettete, tiefe Backblech geben, mit den Händen gleichmäßig flach

andrücken, verteilen.

Schritt4

Bei 180 ° C zunächst 12 - 15 min. vorbacken, heraus nehmen, abkühlen lassen.

Schritt5

Die Quarkmasse:

Schritt6

In der Zwischenzeit den Puderzucker, Vanillezucker und das Puddingpulver mischen und mit dem Quark, den Eier sowie der restlichen flüssigen Butter zu einer glatten Masse verrühren.

Schritt7

Auf dem inzwischen etwas abgekühlten Boden verstreichen und die Rhabarber Stücke gleichmäßig verteilen.

Schritt8

Den restlichen Teig darüber "streuseln" - streuen. Bei 180 ° C 40 - 45 min. weiter backen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-quark-streusel-vom-blech/>