

# Rhabarberkuchen mit Quark-Sahneguß

Erstellt von: lilifee

Kategorien: [Aus dem Backofen](#), [Deutschland](#) > [Bayern](#), [Dessert](#), [Frühling](#), [Kuchen](#), [Muttertag](#), [Ohne Alkohol](#), [Preiswert](#)

Luftig-saftiger Kuchen für alle Rhabarberfans! Zarter Mandelmürbteig trifft Rhabarber und eine Creme aus Quark, Sahne und Eiern.

## Schritt 1

Alle Teigzutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten und abgedeckt ca. 1 Std. kühlstellen.

## Schritt 2

Inzwischen Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eigelb mit Quark, Zucker, Vanillezucker, Orangenzucker und Mehl verrühren. Dann Eiweiß und Sahne locker unter die Masse heben.

## Schritt 3

Eine flache Kuchenform oder Springform (28cm) einfetten, mit dem ausgerollten Mürbteig auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Crememasse aufstreichen und anschließend die Rhabarberstückchen darauf verteilen.

## Schritt 4

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 40 Min. backen ( bis der Kuchen eine schöne goldgelbe Farbe hat).

## Autor

lilifee

## Anzahl Personen

ca. 12 Stück

## Schwierigkeitsgrad

mittel

## Zutaten

Für den Teig:

150 g Weizen- oder helles Dinkelmehl

35 g geriebene Mandeln

75 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

1 Ei

75 g weiche Butter

1 Prise Salz

Für den Belag:

500 g geputzter und in kleine Stücke

geschnittener Rhabarber

2 Eier (getrennt)

250 g Quark (20% Fett oder Schichtkäse oder Ricotta)

1 Päck. Vanillezucker

1/2 Päck. Orangenzucker

1 Eßl. Mehl

100-150 ml Schlagsahne

