Rezept

Rhabarber-Himbeer-Kuchen

Ein Rezept von Rhabarber-Himbeer-Kuchen, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Mehl
50 g	Magerquark
ca. 3 EL	neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
1 Prise	Salz
	Fett für die Form
100 g	Himbeeren (frisch oder TK)
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Zucker
1 TL	Backpulver
ca. 3 EL	Milch
2 EL	Zucker
	Mehl zum Verarbeiten
ca. 200 g	Rhabarber
2-3 EL	Semmel- oder Zwiebackbrösel
1	Eiweiß

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Für den Quark-Öl-Teig Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz hinzufügen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. In Folie wickeln und bei Zimmertemperatur zur Seite stellen.

2. Für die Füllung den Rhabarber waschen, putzen, evtl. die Haut abziehen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Himbeeren verlesen, TK-Ware unaufgetaut verwenden.

3. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form einfetten. Teig in die Form geben und mit den Fingern zu einem Boden flach drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Teigboden mit Bröseln bestreuen. Rhabarber und Himbeeren darauf verteilen, mit Vanillezucker bestreuen. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen.

4. In der Zwischenzeit für die Baisermasse das Eiweiß ganz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse ganz dick-cremig ist. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Baiser locker daraufstreichen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 5 Min. backen lassen, bis die Baisermasse zart gebräunt ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.