

## Rezept

# Käsekuchen mit Pumpernickel-Boden

Ein Rezept von Käsekuchen mit Pumpernickel-Boden, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Pumpernickel (oder Roggenvollkornbrot)	<b>50 g</b> Haselnusskerne
<b>30 g</b> Butter	<b>25 g</b> Zartbitterschokolade
<b>2 EL</b> Honig	<b>500 g</b> Rhabarber
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>3 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>120 g</b> Zucker	<b>10 g</b> Johannisbrotkernmehl (aus dem Reformhaus)
<b>1 kg</b> Sahnequark	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Springform von ca. 26 cm Durchmesser (ca. 8 - 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**  
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Die Form einfetten. Pumpernickel fein zerbröseln. Haselnusskerne fein hacken und in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Die Brösel kurz mitrösten und an den Pfannenrand schieben. Butter, Schokolade und Honig in die Pfannenmitte geben und schmelzen lassen, dann alles vermischen. Die Masse in die Form drücken.
2. Rhabarber waschen, putzen, eventuell entfädeln und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke auf dem Pumpernickelboden verteilen.
3. Eier, Vanillezucker, Zucker und Johannisbrotkernmehl cremig schlagen. Quark unterrühren und die Masse auf dem Rhabarber verteilen, die Form fest auf eine Arbeitsfläche stoßen, damit sich keine Luftblasen bilden.
4. Den Kuchen im Backofen (Mitte) bei 170° (Umluft, ohne Vorheizen) ca. 45 Min. backen. Eventuell die Oberfläche mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Den Ofen ausschalten und den Kuchen darin ca. 15 Min. ruhen lassen. Dann herausnehmen, in der Form abkühlen lassen und aus der Form lösen.