

Rezept

# Rhabarber-Käsekuchen

Ein Rezept von Rhabarber-Käsekuchen, am 04.10.2023

## Zutaten

### Für den Teig

<b>100 g</b> Walnusskerne	<b>175 g</b> Dinkelmehl (Type 1050)
<b>50 g</b> Speisestärke	<b>1/2 TL</b> Backpulver
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1</b> Eigelb (M)
<b>100 g</b> Rohrohrzucker	<b>150 g</b> weiche Butter
Butter für die Form	

### Für den Belag

<b>500 g</b> Rhabarber	<b>2</b> Eier (M)
<b>50 g</b> Speisestärke	<b>300 ml</b> Milch
<b>80 g</b> Rohrohrzucker	Mark von ½ Vanilleschote
<b>250 g</b> Quark (20 % Fett i. Tr.)	<b>1 EL</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Walnusskerne im Blitzhacker fein mahlen. 50 g gemahlene Nüsse, Mehl, Stärke, Backpulver, Salz, Eigelb, Zucker und Butter in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 1 Min. rühren, bis Streusel entstehen.
2. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Zwei Drittel der Streusel auf dem Boden festdrücken, dabei einen kleinen Rand formen. Restliche Streusel kalt stellen.
3. Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen und nach Belieben schälen. In ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
4. Die Eier trennen. Stärke mit 5 EL Milch glatt rühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Die angerührte Speisestärke hinzugeben und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen einmal aufkochen lassen, bis ein sehr dicker Pudding entsteht. Quark und Eigelbe dazugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen.

5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eiweiße und Puderzucker steif schlagen, Eischnee behutsam unter den Pudding heben.

---

6. Die übrigen Walnüsse auf den Teigboden streuen. Die Käsecreme darauf streichen, die Rhabarberstückchen darauf verteilen. Mit den restlichen Streuseln bestreuen.

---

7. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen, dann den Kuchen im ausgeschalteten Ofen weitere 10 Min. stehen lassen. Dann herausnehmen, ca. 20 Min. ruhen lassen, aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.