

Käsekuchen mit Streusel und Rhabarber

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte, Käse

Zutaten für: 1 Kuchen

TEIG

50	Gramm	Mondamin Feine Speisestärke
175	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
1/2	Teel.	Backpulver, gestr.
1		Eigelb
100	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter oder Margarine

QUARKFÜLLUNG

50	Gramm	Mondamin Feine Speisestärke
1/4	Ltr.	Milch
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
250	Gramm	Speisequark (Magerstufe)
1		Eigelb
1		Zitrone, abgeriebene Schale
		Von
2	Essl.	Zitronensaft, evtl. mehr
2		Eiweiß

BELAG

300	Gramm	Rhabarber, geschälter, in Stücke geschnittener
3	Essl.	Mandelblättchen

ZUM BESTÄUBEN

Puderzucker

Anleitung:

Mondamin, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver in eine Schuessel geben. Eigelb, Zucker und weiches Fett daraufgeben und alles mit einem Handruehrgeraet auf niedriger Schaltstufe gut verkneten, bis sich Streusel bilden.

2/3 der Teigmenge auf den Boden einer geretteten Springform (26 cm 0) geben und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand leicht festdruecken. Die Quarkfuellung darauf verteilen, Rhabarberstuecke auf die Fuellung geben. Den restlichen Teig darueberstreuen und mit Mandelblaettchen belegen. Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.

Streusel-Kaesekekuchen nach dem Erkalten mit Puderzucker bestaeuben.

Fuer die Quarkfuellung Mondamin in genuegend kalter Milch anruehren. Die restliche Milch und Zucker zum Kochen bringen, das angeruehrte Mondamin dazugiesen und unter Ruehren kurz kochen lassen.

Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft verruehren, unter den heissen Flammeri schlagen und alles unter Ruehren nochmals aufkochen lassen.

Eiweiss sehr steif schlagen und unter die heisse Quarkmasse ziehen.

Käsekuchen mit Streusel und Rhabarber

(Fortsetzung)

Backofeneinstellung: E-Herd: 200-225 50-60 Minuten G-Herd: 3-4 50-60 Minuten

Tip: Der Streusel-Käsekuchen schmeckt auch mit Stachelbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln oder Zwetschgen.