

Rhabarber - Kuchen.

Kategorien: Kuchen, Früchte, Eigen

Zutaten für: 1 Stück 28 - 32cm Ø

750	Gramm	Geschälter Rhabarber, klein schneiden
100	Gramm	Zucker

GUSS

600	Gramm	Quark
4		Eier
25	Gramm	Mehl
125	Gramm	Zucker
250	Gramm	Milch
		Vanille
		Salz
		Zitrone, (verrühren)
125	Gramm	Flüssige Butter

Anleitung:

Rhabarber von der Haut entfernen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen und im Mikro dünsten bis er fast weich ist gelegentlich mal durchschütteln. Form mit Mürbeteig auslegen 3-4mm dick. Biskuitbrösel auf dem Mürbteig verteilen, Rhabarber ohne Saft verteilen, den Saft für den Guss verwenden.

Guß: Alle Zutaten für den Guß vermischen zum Schluß die flüssige Butter und den vorhandenen Rhabarbersaft zugeben. Auf dem Rhabarber in der Backform verteilen und

Backen: 180-200°C 30-35 Min. auskühlen lassen und mit Tortenguss abglänzen.

Wer keinen Mikro hat: Verarbeiten wie beschrieben Backtemperatur 160-180°C 45 Min. Mit einer Nadel prüfen ob der " Rhabarber " weich ist. Eventuell noch etwas nachbacken aber abgedeckt, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.