

Backen mit Klaus

Rhabarber-Streuselkuchen vom Blech

Zutaten: (Für ca. 24 Stücke)

- 1 kg Rhabarber, 450 g Zucker, 750 g Mehl, 250 g weiche Butter,
- 250 g Sahnequark, 1 Pck. Backpulver, 1 TL Zitronenschale, 125 ml Öl
- 850 ml Milch, 3 Pck. Vanillepudding, 500 g Magerquark, Puderzucker

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden, mit 125 g Zucker vermischen u. ca. 30 Min. ziehen lassen. 250 g Mehl, 100 g Zucker u. 150 g Butter in eine Schüssel geben u. alles rasch zu Streuseln verkneten.



2. Rest Butter, Sahnequark, Öl, 4 EL Milch, 125 g Zucker u. Zitronenschale mit einem Handrührers verrühren. Rest Mehl mit Backpulver mischen u. unterkneten. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Quark-Öl-Teig hineindrücken.



3. Rhabarber auf dem Teig verteilen. Puddingpulver mit 150 ml Milch verrühren. Übrige Milch mit 100 g Zucker aufkochen u. angerührtes Puddingpulver einrühren. 1 x kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen, mit dem Quark vermischen u. über dem Rhabarber verteilen.



4. Streusel gleichmäßig auf dem Pudding verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Min. backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Abgekühlt in Stücke schneiden.

Tipp des Chaoten: Es wurde noch mit Vanille-Zimtzucker bestreut!

