

"Käsekuchen mit Rhabarber" von B. Wehner, Bonn

Boden:

200 g Butter

100 g Zucker

Prise Salz

1 Eier

2 Eigelb

125 g Haferflocken

75 g gemahlene Mandeln

125 g Weizenmehl

Füllung:

80 g Rhabarber

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

200 g Magerquark

2 Eier

1 EL Speisestärke

125 ml Vollmilch

125 ml Sahne

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ein Vollei und zwei Eigelb hinzugeben und verrühren.

Mandeln, Haferflocken und Mehl mischen, zu den restlichen Zutaten geben und zu einem Teig verkneten.

Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und am Rand etwas hochziehen.

Bei 200°C ca. 15 min backen.

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Wasser und 100 g Zucker in einem Topf zu Kompott kochen.

Überschüssigen Saft abkippen.

Restlichen Zucker, Vanillezucker, Quark, Eier, Milch und Speisestärke mit einem Schneebesen cremig aufschlagen.

Sahne steif schlagen und unterheben.

Rhabarberkompott auf dem Boden gleichmäßig geben.

Quarkmasse einfüllen und verteilen.

Bei 200°C ca. 35-40 min backen.

Kuchen in Form auskühlen lassen.