

Rhabarber-Käsekuchen

Hier siehst du das Rezept für den vielleicht leckersten Rhabarberkuchen der Welt. Nichts für Eilige, das gebe ich zu, aber das Ergebnis deiner Mühe wird dich umhauen ☺

Für den Teig benötigst du:

- 350 g Mehl
- 1 Hefewürfel oder 1 Beutel Trockenhefe
- ca. 75 ml lauwarme Milch
- 1 Beutel Zitronenaroma oder -schale
- 1 Ei
- 75 g leicht erwärmte Butter

Hieraus machst du einen Hefeteig; ich lasse ihn immer im Brotbackautomaten laufen, während ich die restlichen Zutaten verarbeite. Das kommt zeitlich ganz prima hin.

Für den Belag brauchst du:

- 250g Crème fraîche
- 250 g Sahnequark
- 175 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- $\frac{1}{8}$ l Milch (125 ml)
- 5 in Eiweiß und Eigelb getrennte Eier
- 1 Beutel Käsekuchenhilfe
- 1 $\frac{1}{4}$ bis 1 $\frac{1}{2}$ kg gewaschenen Rhabarber
- 150 g gehobelte Mandeln
- 3-4 Esslöffel Zucker zum Bestreuen

Aus den 5 Eiweiß und knapp der Hälfte des Zuckers bereitest du einen sehr festen Eischnee. Die restlichen Teigzutaten (bis auf die Käsekuchenhilfe) verrührst du auf höchster Stufe einige Minuten lang und gibst dann die Käsekuchenhilfe dazu, die du noch einmal eine Minute lang einrührst. Den Eischnee hebst du ganz zum Schluss vorsichtig unter.





Den Hefeteig rollst du auf einem gefetteten Backblech aus und verteilst die Quarkmasse gleichmäßig darauf. Jetzt kannst du schon einmal den Backofen auf 180° C vorheizen. Anschließend legst du den in 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben geschnittenen Rhabarber gleichmäßig und dicht auf diese Masse. Zum Schluss bedeckst du alles mit gehobelten Mandeln und streust noch den Zucker darüber. Jetzt kann alles für eine knappe Dreiviertelstunde in den Ofen.



Der Kuchen ist fertig, wenn die zwischen dem Rhabarber sichtbare Quarkmasse ebenso leicht gebräunt ist wie die Mandeln. Jetzt brauchst du ihn nur noch ein wenig abkühlen zu lassen und kannst ihn dann gleich genießen.



Lauwarm schmeckt er übrigens am allerbesten. Er lässt sich aber auch hervorragend einfrieren; ich backe jedes Frühjahr mehrere Bleche davon und habe dann sogar im Winter noch schönen Rhabarberkuchen. Der Kuchen funktioniert aber auch mit Rhabarber, den du in fertige Scheibchen geschnitten eingefroren hast.



Mehr Rezepte für Rhabarber gibt es hier: