

Für den Teig

375 g Mehl

1 geh. TL Backpulver

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Bio-Eier

180 g Butter (kalt)

Für den Belag

1 kg Magerquark

900 g Rhabarber

1 Bio-Orange

6 Bio-Eier

300 g Zucker

250 g Butter (weich)

5 EL Orangenlikör (o. -saft)

40 g Sahnepuddingpulver

100 g Orangenmarmelade



Rhababer- Käsekuchen vom Blech

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen und in eine große Schüssel geben. Ei, Eigelb und die gewürfelte Butter ebenfalls in die Schüssel geben und zunächst mit den Knet-
haken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten
Teig verkneten. Teig abgedeckt für etwa 30 Min. kalt stellen.
2. Für den Belag Quark in einem feinen Sieb abtropfen lassen. Rhabarber
putzen, abspülen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden.
3. Backofen vorheizen (200 Grad, Umluft 180 Grad). Backblech mit Back-
papier auslegen, Teig direkt auf dem Papier in Größe des Blechs aus-
rollen. Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen etwa
8-10 Min. goldbraun vorbacken, dann herausnehmen.
4. Orange waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Eier tren-
nen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dann langsam 100 g Zucker
einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.
Restlichen Zucker, Eigelb, Orangenschale und -likör und Butter mit
etwa 10 Min. cremig schlagen. Zunächst Quark und Sahnepudding-
pulver unterrühren und 5 Min.iterrühren, dann Eischnee vorsichtig
unterheben. Quarkmasse gleichmäßig auf den vorgebackenen Teig
streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen.
5. Backofen herunterschalten (180 Grad, Umluft 160 Grad) und den Ku-
chen auf der 2. Schiene von unten etwa 30-35 Min. backen.
6. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Marmelade in einem kleinen
Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie flüssig ist. Den noch warmen
Kuchen vorsichtig damit bestreichen und ganz abkühlen lassen.

04