

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



04

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 Backpapier auslegen, Teig direkt auf dem Papier in Größe des Blechs ausrollen. 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 trennen. 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 Sahnepuddingpulver 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 Kuchen 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.