Rhabarber-Topfenkuchen mit Eierschecke

Das Rezept für den Rhabarber-Topfenkuchen mit Eierschecke ist zwar in der Zubereitung etwas aufwendiger, aber diesen Aufwand macht der Geschmack wieder wett.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Belag

1 kg	Rhabarber
2 EL	Zucker

Für den Boden

400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 g	Topfen
6 EL	Milch
6 EL	Öl
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Für die Topfencreme

500 g	Topfen
150 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Öl

1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Eierschecke

2 EL	Zucker
500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
200 g	Butter
4 Stk.	Eigelbe
4 Stk.	Eiweiße

Zubereitung

1. Für den **Rhabarber-Topfenkuchen mit Eierschecke** eine tiefe Fettpfanne (ca.45x36cm) mit Backpapier auslegen. Wer nicht in Besitz einer Fettpfanne ist, kann auch ein tiefes Backblech verwenden, sollte dann aber besser einen Backrahmen zur Hilfe nehmen, da der Kuchen sehr hoch backt.

2. Dann den Rhabarber waschen, putzen, schälen in Stücke schneiden, mit dem Zucker vermengen und ca. 30-60 Minuten ziehen lassen.

3. Danach den Teig zubereiten. Dafür das Mehl, das Backpulver, den Topfen, die Milch, das Öl den Zucker und das Vanillezucker in eine große Schüssel geben und dann zuerst mit dem Mixer, und danach nochmal mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

4. Diesen nun auf dem Backblech auswalken.

5. Anschließend die Rhabarberstücke (ohne Saft) auf dem Blech verteilen und schon mal den Ofen auf ca. 175°C Umluft vorheizen.

6. Nun den Topfen, mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Ei, das Öl und dem Vanillepuddingpulver gründlich verrühren.

7. Jetzt die Creme auf den Rhabarber streichen und im Ofen ca. 25-30 Minuten vor backen.

8. Währenddessen die Eierschecke vorbereiten. Dazu das Vanillepuddingpulver, den Zucker und etwas von der Milch zu einer glatten Sauce verrühren.

9. Dann wie gewohnt nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen und leicht abkühlen lassen.

10. Als nächstes die Butter (in Stücken) nach und nach unterrühren.

11. Anschließend die Eigelbe unter den Pudding rühren.

12. Jetzt noch die Eiweiße steif schlagen und unter den Pudding heben.

13. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen (eventuell den Backrahmen herum legen) und die Puddingcreme auf dem Kuchen verteilen. Der Kuchen sollte nun weitere ca. 10 Minuten bei 175°C Umluft backen, bis er eine schöne Bräune hat. Danach die Temperatur reduzieren auf ca. 150°C und weitere ca. 20 Minuten backen lassen. Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt ganz auskühlen.

Tipp

Zu dem Rhabarber-Topfenkuchen mit Eierschecke schmeckt zusätzlich ein Klecks Schlagobers.