Rhabarber-Topfenkuchen

Die Süße der Creme und die Säure des Rhabarbers, verleihen dem Rhabarber-Topfenkuchen die perfekte Kombination. Ein Rezept, das im Frühjahr gerne vernascht wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

150 g	Mehl
60 g	Butter
50 g	Zucker
1 Stk.	Ei (größe M)

Für den Belag

400 g	Rhabarber (geschält)
500 g	Topfen
250 ml	Buttermilch
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
40 g	Mehl
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
2 Stk.	Eier (größe M)
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Abrieb)

Zubereitung

1. Für den **Rhabarber-Topfenkuchen** den Boden einer 28cm Springform mit Backpapier

auslegen.

2. Dann das Ei mit dem Zucker und der Butter verrühren und das Mehl unterrühren. Anschließend die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

3. Diesen in etwas Klarsichtfolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Derweil den Rhabarber, waschen, schälen und in Stücke schneiden, und den Ofen schon mal auf ca. 165°C Umluft vorheizen.

5. Nun den Teig in der Form auslegen und dabei einen kleinen Rand im Ring hochziehen. Den Boden danach mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen ca. 5-10 Minuten vorbacken.

6. Jetzt den Topfen, den Zucker, den Vanillezucker, den Zitronenabrieb, das Mehl und das Vanillepuddingpulver nach und nach in eine Schüssel geben und glatt rühren.

7. Dann erst die Eier und letztendlich die Buttermilch unterrühren.

8. Nun noch die Rhabarber-Stücke unter die Creme heben und anschließend in die Springform geben.

9. Der Kuchen sollte nun ca. 30-40 Minuten im Ofen backen und hinterher komplett auskühlen.

Tipp

Der Rhabarber-Topfenkuchen schmeckt am besten gut gekühlt.