

## Rhabarberkuchen mit Quarkguss

Die sauren Stangen des Rhabarbers zählen zu den ersten essbaren Frühlingsboten des Jahres. Saison hat das heimische Gemüse von Anfang April bis 24. Juni. Am Johannistag ist aus zwei Gründen Schluss mit der Ernte: die Pflanze benötigt die Ruhephase im sich für die nächste Saison zu erholen und der Oxalsäuregehalt in den Rhabarberstängeln steigt im Laufe des Jahres.

Dieser schnelle Kuchen mit einem Boden aus Rührteig, viel Rhabarber und einer Haube aus Quark zählt dabei zu meinen absoluten Favoriten um die kurze Rhabarbersaison voll auszukosten.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Backzeit:** 50 – 60 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten für eine Springform:

#### Für den Teig:

125 g Butter  
(plus etwas mehr für die Form)  
100 g Rohrohrzucker  
3 Eier, Größe M  
200 g Weizenmehl, Type 405  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

#### Für den Belag:

500 g Rhabarber  
250 g Topfen mit 20 % Fett i. Tr.  
100 g Rohrohrzucker  
2 Eier, Größe M



© Matthias Huber | www.culinaryfarm.de

### Zubereitung des Rhabarberkuchens mit Quarkhaube:

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen und den Rand mit etwas Butter einfetten.

Die in etwa zimmerwarme Butter (125 g) per Hand mit einem Schneebesen oder mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Den Rohrohrzucker sowie eine Prise Salz zugeben. Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. In kleinen Portionen zur Butter-Zucker-Mischung geben und einarbeiten, so dass eine schöne Schaummasse entsteht.

Das Mehl samt Backpulver auf die Masse sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterrühren. Den Rührteig in die vorbereitete Springform geben und glattstreichen.

Den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für die Quarkhaube zuerst den Quark mit einem Schneebesen glatt rühren, anschließend die beiden Eier schaumig schlagen. Quark, Eier und Zucker verrühren und über die Rhabarberstücke geben.

Den Kuchen im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens 50 – 60 Minuten backen. Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.