

Rhabarberkuchen mit Sahne-Quark-Topping

1 Kuchen, 12 Stück

Ofen: 180°C Ober-Unterhitze

Vorbereitung ca. 30 Minuten

Backzeit: ca 15 Minuten

Zutaten:

2 Eier

80g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

500g Rhabarber

75g Zucker

5EL Wasser

1 Päckchen roter Tortenguss

250g Sahne

1 Beutel Gelatine Fix

250g Speisequark 20% Fett

50g Zucker



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Stoneware rund gut einfetten
- Biskuit zubereiten
 - Schmetterling einsetzen
 - Eier und Zucker zufügen und 10 Minuten bei 50°C Stufe 4 rühren
 - Mehl und Backpulver 5 Sekunden Stufe 4 unterheben
 - Ca 15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene backen
 - Stürzen und auskühlen lassen
- Rhabarber waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und in einem kleinen Topf mit 3EL Wasser und Zucker etwa 8 Min. kochen
- Tortenguss mit 2EL Wasser anrühren und unter den Rhabarber rühren, kurz aufkochen und anschließend abgedeckt abkühlen lassen
- Biskuit auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen
- Rhabarberfüllung auf dem Tortenboden verteilen, dabei einen Rand von ca 1cm frei lassen
- Sahne mit Gelatinfix steif schlagen
- Quark und Zucker miteinander verrühren und Sahne vorsichtig unterheben
- Mit einem Spritzbeutel kleine Tupfen der Sahne-Quark-Masse auf die Rhabarberfüllung geben
- Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen