

Rhabarber-Kuchen mit Topfenguss

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

400 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Butter-Vanille
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
250 g raumwarme Butter

Belag:

ca. 1,2 kg Rhabarber
150 g Zucker

Guss:

4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
20 g Speisestärke
5 ml Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt (1 Verschlusskappe)
500 g Speisetopfen (10 %)

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) geben. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

- 3 Den Mürbteig mit einem Backrahmen umstellen.

4 Belag:

Den Rhabarber in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und auf dem vorgebackenen Mürbteig verteilen. Den Zucker darauf streuen.



5 Guss:

Eier mit Zucker, Stärke und Vanille Extrakt mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Topfen unterrühren. Den Guss auf dem Rhabarber verteilen. Den Kuchen **bei gleicher Herdeinstellung ca. 25 Min. fertig backen.**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen ist abgedeckt im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.

