

Rhabarber-Topfenkuchen

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backblech (30 x 35 cm)

Streuselteig:

450 g glattes Mehl

1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

200 g Zucker

250 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

Topfen-Füllung:

1 kg Speisetopfen (10 %)

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

Wie backe ich einen Rhabarber-Blechkuchen mit Topfen?:

1 Streuselteig:

Für den Streuselteig Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit den Händen zu Streusel verreiben. Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech stellen. 2/3 der Streusel im Backrahmen gleichmäßig verteilen und mit einem Esslöffel andrücken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Topfen-Belag:

Für den Belag Topfen mit Zucker, Puddingpulver, Eier und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Masse auf den erkalteten Kuchenboden streichen.

Rhabarber-Füllung:

800 g geschälter, klein geschnittener

Rhabarber

80 g Zucker

1 Messerspitze Zimt

Zum Bestreuen:

Staubzucker



③ Rhabarber-Belag:

Für den Rhabarber-Belag Rhabarber mit Zucker und Zimt vermischen und auf dem Topfenbelag verteilen. Die übrigen Streuseln auf dem Rhabarber-Belag streuen.

Das Blech in die untere Hälfte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten

④ Zum Bestreuen:

Den erkalteten Rhabarber-Topfenkuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann auch tiefgekühlten Rhabarber für den Kuchen verwenden. Dazu den Rhabarber auf einem Sieb auftauen lassen.

