

# Rezept Quark-Rhabarberkuchen

Dieser Quark-Rhabarberkuchen besteht aus Mürbeteig und dem Belag ist ausreichend für eine 26 cm-Springform.

## Zutaten:

### Zutaten für den Teig:

250 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanille-Zucker  
1 Ei  
1 Pr. Salz  
130 g Butter

### Zutaten für den Belag:

500 g Rhabarber  
100 g Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanille-Zucker  
2 Eier  
500 g Magerquark  
100 g Speisestärke  
1 TL Backpulver

## Zubereitung:

Den Zucker, den Vanillezucker, das Ei, das Salz in einer Schüssel mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Das Mehl langsam unter ständigem Rühren untersieben.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt kommt der Mürbeteig nun für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Für den Belag des Quark-Rhabarberkuchens den Rhabarber waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Die Butter mit dem Zucker sowie den Eiern schaumig schlagen.

Den abgetropften Quark mit der Speisestärke und dem Backpulver nach und nach unterheben.

Die Rhabarberstücke zum Schluss zufügen.

Diesen Belag bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180°C (Umluft) vorheizen und die Springform einfetten.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Der Teig sollte ca. 2 cm größer sein als die Springform.

Den Teig nun in die Form legen und den überstehenden Teig als Rand an den Seiten hoch drücken.

Die Rhabarber-Quark-Masse auf dem Teig verteilen.

Im Ofen muss der Quark-Rhabarberkuchen nun noch für ungefähr 60 min gebacken werden.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)