



Zutaten für den Boden:

100 g Dinkelvollkornmehl
100 g Weizenmehl
100 g Butter, kalt
2 bis 3 EL Zucker
4 EL Grieß
1 Ei

Zutaten für die Quarkmasse:

800 Rhabarber
600 g Magerquark
200 g Frischkäse
1 Pck. Vanillepuddingpulver
2 EL und 100 g Zucker
4 Eier

Zutaten für die Streusel:

70 g Dinkelvollkornmehl
100 g Haferflocken
90 g Butter
2 EL Zucker



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
liebesapfelrot, 4,8 L



Kaiser Springform La
Forme Plus



Küchenprofi Teigrolle
aus Marmor



Birkmann
Tortenplatte Vintage
mit Fuß, groß



Dr. Oetker Springform
mit Emaille-
Servierboden Back-
Liebe 26 cm



Lurch FlexiForm
Springform



Rösle Tortenmesser



BK Kochtopf Q-linear
Master

1

Für den Boden alle Zutaten mit einer Küchenwaage abwiegen und bis auf den Grieß in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken einer Rührmaschine zu Mürbeteig verkneten. Für etwa 1 Stunde kalt stellen.

2

Die Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben oder den Boden mit einem Backpapier bespannen. Arbeitsfläche einmehlen und den Teig darauf mit einem Nudelholz ausrollen. Die Springform damit auskleiden und einen ca. 2-3 cm hohen Rand formen.

3

Den Kuchenboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Teig mit dem Grieß bestreuen.

4

Für die Haferflocken-Streusel die Zutaten in eine Schüssel geben, zu Streuseln verkneten und kalt stellen. Den Ofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

5

Rhabarber putzen, waschen und mit einem Gemüsemesser in kleine Stücke schneiden. 150-180 g beiseite legen. Den restlichen Rhabarber mit 2 EL Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Etwa 3 Minuten unter Rühren köcheln und dann abgießen.

6

Für die Quarkcreme Frischkäse, Magerquark und Zucker abmessen. Zusammen in einer Rührschüssel mit den Eiern cremig rühren. Als letztes das Puddingpulver unterrühren.

7

Die gekochten Rhabarberstücke auf dem Kuchenboden geben und die Quarkmasse mit einem Teigschaber darauf verteilen.

8

Streusel und die beiseite gelegten Rhabarberstücke mischen und auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 70 bis 75 Minuten backen. In den letzten 15-20 Minuten auf Heißluft/Umluft umstellen, damit die Streusel schön knusprig werden.

9

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10-15 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form lösen. Vollständig auskühlen lassen und noch frisch genießen.