

Das Juni-Rezept 2013 der LandFrauen

vom LandFrauenverein Tangstedt und Umgebung e.V.

www.landfrauen-tangstedt.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V. Das Buch enthält neben vielen tollen Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine.

Rhabarber-Streuselkuchen

Rhabarber gilt gemeinhin als Obst, obwohl er eigentlich zu den Gemüsen zählt. Die bekanntesten Zubereitungen sind süße Varianten wie Konfitüre und Kompott und Kuchen. Beliebt ist Rhabarber wegen seines erfrischenden, pikant-säuerlichen Geschmacks und des geringen Kaloriengehalts.



Zutaten:

1,25 kg Rhabarber
350 g Butter
400 g Zucker
400 g Mehl
4 Eier
300 ml Sahne
500 g Magerquark
1 ½ Pck. Sahnepuddingpulver zum Kochen
1 Pck. Zitro-Back
1 Pck. Backpulver
1 – 2 EL Puderzucker

Zubereitung

Zunächst wird der Rhabarber in Stücke geschnitten und dann zur Seite gestellt.

Für die Quarkcreme die Sahne mit dem Magerquark, dem Päckchen Sahnepuddingpulver, dem Zitro-Back und 75 g Zucker verrühren.

Anschließend werden die Streusel für den Kuchen vorbereitet. Dazu 150 g Butter mit 125 g Zucker und 200 g Mehl zu Streuseln verkneten.

Für den Teig 200 g Zucker mit 200 g Butter cremig rühren und nach und nach die 4 Eier unter die Butter geben. Dann mit 200 g Mehl sowie dem Päckchen Backpulver zu einem Teig vermengen.

Eine Fettpfanne fetten und den Teig darauf gleichmäßig verteilen. Danach die Quarkcreme auf den Teig geben und glatt streichen. Abschließend noch die Rhabarberstücke auf der Creme verteilen und die Streusel überstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Wir wünschen guten Appetit!