



## **RHABARBER-TOPFEN-KUCHEN**

Zutaten für 1 Springform (ca. 26 cm Durchmesser)

### **Zubereitung**

Für den Mürbeteig Marzipan und weiche Butter in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich verkneten. Puderzucker und 1 Prise Salz hinzufügen und unterkneten. Das Eigelb dazugeben und ebenfalls untermischen. Dann das Mehl darübersieben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einem Rechteck formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für den Belag den Rhabarber waschen, putzen und in etwa ½ cm kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit 100 g Zucker mischen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend nochmals kurz durchmischen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. (Das ausgetretene Zuckerwasser nach Belieben mit Mineralwasser mischen und als Rhabarberschorle trinken.)

Für die Topfenmasse den übrigen (50 g) Zucker in einer Rührschüssel mit Puddingpulver und je 1 Prise Zimt und Salz mischen. Den Quark mit Eiern, Zitronen- und Orangenschale dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unterheben.

Die Form mit Butter einfetten. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Kreis ausrollen, die Form damit auslegen und nochmals etwa 30 Minuten kühl stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Mürbeteigboden im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun vorbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dabei die Ofentemperatur auf 200°C erhöhen.

Inzwischen die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Den Mürbeteigboden mit der geschmolzenen Kuvertüre dünn bestreichen. Die abgetropften Rhabarberstücke gleichmäßig auf den Boden streuen. Zuletzt die Topfenmasse darauf verteilen und glattstreichen.

Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten hell backen, bis die Topfenmasse leicht zu soufflieren beginnt. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen.

### **Mürbeteig**

- 10 g Marzipanrohmasse
- 120 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- Salz
- 1 Eigelb
- 190 g Mehl

### **Belag**

- 400 g Rhabarber
- 150 g Zucker
- 10 g Vanillepuddingpulver
- Zimtpulver
- Salz
- 250 g Magerquark bzw. Topfen
- 2 Eier
- abgeriebene Schale von
- je ½ unbehandelten Zitrone und Orange
- 150 g Sahne

### **Außerdem**

- weiche Butter für die Form
- Mehl zum Arbeiten
- 50 g weiße Kuvertüre

### **Unsere Weinempfehlungen**

ERBEN<sup>®</sup> Kabinett  
feinherb

oder

ERBEN<sup>®</sup> Scheurebe  
lieblich

