

# Rhabarber-Erdbeer-Käsekuchen mit Walnusshaube

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 14
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '14', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, mit frischen Erdbeeren, Rhabarber und knuspriger Walnusshaube

## Zutaten

- Für den Teigboden einer 26 cm große Springform::
- 180 g Meh
- 75 g Zucker
- 2 Tütchen Vanille-Zucker, 1 Prise Salz
- 75 g Butter in Flöckchen
- Für die Füllung:
- 1 kg Magerquark
- 300 g Rhabarber, geputzt, gefädelt, in 2 cm langen Stücken
- 300 g Erdbeeren, geputzt, gewaschen, geviertelt
- 100 g für die Früchte
- 150 g Zucker für die Quarkmasse
- 1 Tütchen Vanillezucker, 1 Prise Salz
- 1 EL Speisestärke
- 125 g Butter
- Für die Walnusshaube:
- 100 g Walnuskerne
- 1 EL Honig
- 75 g Butter
- 75 g Zucker und Honig
- 1-2 EL Milch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teigboden:

## **Schritt2**

Das Mehl mit dem Zucker Vanillezucker, 1 Prise Salz und der Butter in Flöckchen zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und 20 min. kalt stellen.

## **Schritt3**

Eine 26 cm Springform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Mit dem Teig auslegen und die Ränder etwas auf kannten.

## **Schritt4**

Das Kompott:

## **Schritt5**

Die vorbereiteten Erdbeeren und Rhabarber mit 100 g Zucker mischen und ca. 15 min. Saft "ziehen" lassen. Aufkochen und 1 El angerührter Speisestärke einlaufen lassen, einmal kurz aufkochen.

## **Schritt6**

Die Quarkmasse:

## **Schritt7**

Die Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen des cremig rühren. Die Eier nacheinander, dann den Quark und das Puddingpulver unterrühren.

## **Schritt8**

Nunmehr das Rhabarber - Erdbeer Kompott auf dem Boden verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

## **Schritt9**

Darüber die Quarkmasse geben, glatt streichen.

## **Schritt10**

Im 175 ° C vorgeheizten Backofen ca. 60 min. auf der mittleren Schiene backen.

## **Schritt11**

## **Schritt12**

In der Zwischenzeit die Walnüsse grob hacken, Butter, Zucker und Honig schmelzen lassen. Die Nüsse zufügen und unter Rühren kurz aufkochen, Milch unterrühren, die Masse etwas abkühlen,

## **Schritt13**

Die Walnuss - Honigmasse gleichmäßig obenauf verteilen, den Kuchen gut auskühlen lassen..

## Schritt14

**Rezeptart:** Blechkuchen, Gefüllte Kuchen **Tags:** erdbeeren, jahreszeitlich, Rhabarber, walnüsse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-erdbeer-kaesekuchen-mit-walnusshaube/>