Rhabarber Quark-Rührteig-Kuchen vom Blech mit Vanille-Schmand

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** Ein Backblech (circa 12 Portionen)
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 1:05 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'Ein Backblech (circa 12 Portionen)', 'yield' : '' });

Der **Rhabarber Quark-Rührteig Kuchen** ist ein leckerer Saisonkuchen aus der alljährlich beliebten Gemüsesorte.
Der Zungenbrecher Rhabarber-Barbara ist den meisten wohlbekannt. Auch hier kommt der Kuchen vor:

Rhabarber-Barbara merkte bald, dass sie mit ihrem Rhabarberkuchen Geld verdienen könnte. Daher

eröffnete sie eine Bar: Die Rhabarber-Barbara-Bar.

Und auch wenn eine Rhabarber-Bar aufgrund der kurzen Saison wenig gewinnbringend ist, so ist während der Saison Rhabarber-Hochkonjunktur und der Kuchen gehört immer zu den beliebtesten. Anstatt im Café nur ein Stück Rhabarber zu naschen, lohnt es sich, den Kuchen einfach selbst zu backen. Als Rhabarber Quark-Rührteig Blechkuchen lohnt es sich allemal und Freunde und Familie, die zu Besuch kommen, freuen sich garantiert.

Diesen beliebten „Wochenend-Familiekuchen“ backt man gern im **April und Mai** mit dem ersten jungen Rhabarber. Das hat den Vorteil, dass Sie sich das Abziehen der Stangen sparen können. Ältere Stangen sollten abgezogen werden, denn sie enthalten Oxal Säure, die für einen recht sauren Geschmack erzeugt.

Zutaten

- Für den Teig: 400 g Mehl, 405, gesiebt + 1 Tütchen Backpulver, gemischt 50 g Zucker
- 200 g Magerquark, gut trocken gelaufen oder ausgepresst
- 8 EL Pflanzenöl
- 8 EL Milch
- 1 ganzes Ei
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- Für den Belag:
- 1 Päckchen Vanille Puddingpulver
- 500 ml Milch
- 1 Ei
- 1 1/2 kg Rhabarber
- Für den Guss:
- 500 g saure Sahne -Schmand
- 3 ganze Eier
- 150 g Zucker
- Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C Umluft vor heizen, das Backblech einfetten. Den Rhabarber waschen und etwa 4 cm lange Stücke schneiden

Schritt2

Den Quark das Öl, Milch, Ei, Zucker, Vanillezucker und das Salz vermischen, nicht zu kräftig verrühren. Ausrollen, dem gefetteten Backblech anpassen.

Schritt3

Das Vanille Puddingpulver mit etwas von der Milch glatt rühren und in die restliche, kochende Milch einfließen lassen, kurz „aufstoßen“. Das Ei verklappern und unter die noch heiße Creme rühren. Abkühlen lassen und auf dem Teigboden gleichmäßig verstreichen, die Rhabarberstücke verteilen.

Schritt4

Für den Guss den Schmand und die Eier verrühren und über dem Rhabarber gießen.

Schritt5

Im vorgeheizten Ofen etwa 30 min. auf der mittleren Schiene backen. Heraus nehmen, abkühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit Hagelzucker bestreuen.

Rhabarber Quark-Rührteig-Kuchen: Frischen Rhabarber erkennen

Die **Saison** für Rhabarber beginnt **Anfang April**. Bevor es losgeht, entfernen die landwirtschaftlichen Betriebe die Folie, damit die Stängel dicker wachsen. Die Stangen werden jung geerntet, da sie dann wunderbar **mild-säuerlich** schmecken. Wartet man zu lange mit der Ernte, schmeckt der Rhabarber mit der Zeit immer saurer und auch die Stangen werden immer faseriger und fester. Hier kommt es also auf das richtige Timing an.

Die Saison für Rhabarber geht witzigerweise genauso lange wie die Spargelsaison. Exakt der 24. Juni läutet das Ende ein. Damit man das ganze Jahr über etwas von dem leckeren Rhabarber-Gemüse hat, kann man ihn wunderbar vielfältig weiterverarbeiten. Ob als Konfitüre, Gelee oder als Sirup – so kann man den feinen Rhabarbergeschmack das ganze Jahr über genießen. Und wer ihn als Kuchen am liebsten mag, der kann ja einfach ein Rhabarber einfrieren. So können Sie den leckeren Rhabarber Quark-Rührteig Kuchen auch außerhalb der Saison genießen – wann auch immer Ihnen danach ist!

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Blechkuchen, Vegetarisch **Tags:** einfach und schnell, köstlich, saisonal, stimmig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)312
- KH (g)27
- Fett (g)19
- Eiweiß (g)5
- Ballast (g)3

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-quark-ruehrteigkuchen/