Rhabarber-Käsekuchen

von Mario Kotaska

Zutaten (für einen Kuchen, circa 12 Stücke)
für eine Springform

100 g Butter
100 g Puderzucker
Salz
1 Zitrone (unbehandelt)
1 Vanilleschote
2 Eier
1 Packung Vanillepudding-Pulver
750 g Magerquark
1 Packung fertiger Mürbeteig (300 g)

Sowie
300 g Erdbeeren
2 EL Zucker
400 g Rhabarber
1 Packung Tortenguss klar

Sonstiges
Springform

Zubereitung (35 Minuten, ohne Garzeit)

Zunächst die Butter mit Puderzucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Mit dem Abrieb einer Zitrone sowie Vanillemark würzen. Dann die Eier einzeln hineinschlagen und glattrühren. Auch das Puddingpulver hinzugeben, bevor der Quark nach und nach untergeschlagen wird.

Die Erdbeeren mit Zucker pürieren. Rhabarber schälen, in Rauten schneiden und mit dem Tortenguss-Pulver vermischen. Das verhindert das Durchsaften im Kuchen.

Nun eine Springform mit dem Mürbeteig auskleiden. Hierbei sowohl den Boden als auch den Rand auslegen. Dann die Quarkmasse einfüllen. Erdbeerpüree in einer Spirale in die Masse eingießen und mit einem Löffelstiel Muster ziehen. Den Rhabarber kurz vorm Backen auf dem Kuchen verteilen, er sinkt leicht in die Masse ein.

In den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen stellen, die Temperatur dann auf 180 Grad reduzieren. Die Backzeit hängt von der Form und Größe ab, beträgt aber etwa 45 bis 60 Minuten. In der Mitte der Backzeit sollte man den Kuchen für etwa zehn Minuten rausnehmen und etwas kühlen lassen, das verringert das Risiko von Rissen.

Langsam auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.