

♥ RHABARBERGLÜCK VOM BLECH

QUARK-ÖL-TEIG | VANILLEPUDDING | KNUSPERSTREUSEL

20 Stücke | 20 Minuten | plus 30-40 Min. Backzeit

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Bei einer Springform (Ø 26 cm) die Mengen einfach halbieren.

ZUBEREITUNG TEIG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **1 Min.** | **Teigstufe** zu einem Teig verarbeiten. Teig auf den Boden der Backform drücken.

→ Vanillepudding auf dem Teig verstreichen und Rhabarber darauf verteilen.

ZUBEREITUNG STREUSEL

1. Mandeln in den Mixtopf geben und 4 Sek. | Stufe 6 zerkleinern.

2. Die übrigen Zutaten zugeben und 10 Sek. | Stufe 6 vermischen.

3. Die Streusel umfüllen, evtl. kurz mit den Händen nachkneten und auf dem Kuchen verteilen.

→ Den Kuchen ca. 30-40 Min. bei 180°C backen und auskühlen lassen. Mit Schlagsahne servieren.

♥ Guten Appetit!



ZUTATEN Quark-Öl-Grundteig

400 g feines Mehl (Weizen oder Dinkel)

1 Pck. Backpulver (oder Weinstein-Backpulver)

160 g Zucker (oder Rohrohrzucker)

2 TL Vanillezucker, selbstgemacht

180 g Quark (20% oder 40%)

2 Eier

60 g neutrales Öl

1 Prise Salz

ZUTATEN

300 g Vanillepudding, aus dem Glas oder selbstgekocht

1000 g Rhabarber, geputzt, in Stücken 2 cm

ZUTATEN Streusel

125 g Mandeln

125 g Mehl

150 g Butter, kalt, in Stücken

120 g Zucker

1 Prise Salz

