

# ERDBEER-RHABARBERKUCHEN MIT VANILLE- QUARK GUSS VON [www.SASIBELLA.de](http://www.SASIBELLA.de)

## GUSS

~~~~~  
¼ Liter Milch  
1 Päckchen Vanille Puddingpulver  
200g Zucker  
200g weiche Butter  
5 Eier  
1 Vanilleschote  
200g Magerquark  
Salz

## BELAG

~~~~~  
1kg Rhabarber  
500g Erdbeeren

## RÜHRTEIG

~~~~~  
375g weiche Butter  
270g Zucker  
1 Bio Zitrone  
6 Eier  
5 EL Milch  
300g Mehl  
2 TL Backpulver  
100g gem. Mandeln



Für den Guss etwas Milch und das Puddingpulver glatt rühren. Restliche Milch und etwas Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die Milch gießen, nochmals unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen. Für den Belag: Den Rhabarber putzen, abspülen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Es wird etwa 1 kg geputzter Rhabarber gebraucht. Erdbeeren ebenfalls putzen und halbieren. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

## FÜR DEN RÜHRTEIG:

Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitronenschale, Eier und 5 EL Milch unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne (tiefes Backblech) des Backofens streichen. Rhabarberstücke und Erdbeerstücke auf dem Rührteig verteilen. Die weiche Butter für den Guss mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Die Eier trennen. Eigelb und restlichen Zucker im Wechsel nach und nach unter die Butter rühren. Den abgekühlten Pudding durch ein Sieb streichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Pudding, Vanillemark und Quark unter die Butter rühren. Das Eiweiß und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Guss heben. Guss auf den Rhabarber streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen. Etwa nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.