

Rhabarber-Topfen-Blechkuchen von Brigitte



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|------------|
| Backpulver | ½ Pkg. |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 2 Pkg. |
| Weizenmehl (glatt) | 300 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 5 Stk. |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Magertopfen / Magerquark | 500 g |
| Vanillepuddingpulver | 1 Pkg. |
| Butter | 200 g |
| Staubzucker / Puderzucker | 100 g |
| Feinkristallzucker | 300 g |
| Rhabarber | 1000 g |

Zubereitung:

Aus dem Mehl, einem halben Päckchen Backpulver, dem Staubzucker, einem Ei, Salz und 200 g weicher Butter einen Mürbteig bereiten und diesen ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Rhabarber schälen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Rohr vorheizen (180°C).

Den Mürbteig ausrollen auf ein ca. 30 x 35 cm großes Blech geben, die Rhabarberstücke darauf verteilen und 100 g Zucker darüber streuen.

Für den Guss die 4 Eier, 200 g Zucker und 1 Vanillezucker schaumig rühren, den Topfen und ein Päckchen Vanillepuddingpulver unterrühren.

Den Guss auf dem Obst verteilen und den Kuchen ca. 30 Minuten bei 180°C backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1125-Rhabarber-Topfen-Blechkuchen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at