

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