

Rhabarberkuchen mit Müsli



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	1 Esslöffel
Brauner Rum	1 Esslöffel
Geriebene Zitronenschalen	1 Teelöffel
Weizenmehl (glatt)	2 Esslöffel
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	200 g
Magertopfen / Magerquark	1 kg
Müsli	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	100 g
Butter	270 g
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	300 g
Rhabarber	800 g
Semmelbrösel / Paniermehl	80 g
Brauner Zucker	5 Esslöffel
Zimtpulver	1 Prise(n)

Zubereitung:

300 g Mehl mit 150 g Butter, 100 g Zucker und 1 Ei in eine Schüssel geben und zu einem bröseligen Teig verrühren.

Einen Backrahmen (28 x 34) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, 2/3 des Teiges in den Teighahmen geben, gleichmäßig verteilen, den Teig etwas festdrücken und bei 170° C 10 Minuten backen.

Den Topfen mit Staubzucker, 120 g Butter, Vanillepuddingpulver, Zitronenschale , Zitronensaft und Rum verrühren und auf den vorgebackenen Teig streichen.

Den geschälten Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Brösel, Zimt und Zucker vermischen und auf der Topfenmasse verteilen. Den restlichen Bröselteig (1/3) mit dem Müsli vermischen und über dem Rhabarber verteilen.

Danach den Backrahmen mit dem Backblech noch einmal 55 Minuten bei 170° C backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1367-Rhabarberkuchen-mit-Muesli.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at